
Freukenland

M: C: Burea.



VOLMAAKTE KEUKEN GEREEDSCHAPPEN.

VOLMAAKTE GROND-BEGINZELEN DER KEUKEN-KUNDE.

Behelzende eene korte dog volledige verhandeling, van alles wat een Kok of Keuken - Meid, weeten moet; en het geen zy in het *Kooken*, *Braden*, *Stooven*, *Bakken*, *Droogen*, *Zouten*, *Inleggen*, *Confyten*, &c. en het *aanrichten van een Tafel* waar te neemen *heeft*.

Zynde eene beknopte voorstelling en considerable vermeerdering van

DE VOLMAAKTE HOLLANDSCHE KEUKEN-MEID.

Onderwyzende breedvoerig, het toebereiden van allerhande *Spyzen*, *Confituuren*, *Nagerechten* en *Huismiddelen*. Het bezorgen van den *Slachttyd*, *Winter - provisien* en *Dranken*. Het *Dekken* en *Schikken* van een ordentelyke *Tafel*, &c

Ten dienste van alle Koks en Keuken-Meisjes, om dezelve in deeze Kunst te volmaken; zonder eenige andere Boeken of onderrechtingen daar toe nodig te hebben; opgegeeven

DOOR

D'Autheur van de Hollandsche Keuken - Meid.



Te *AMSTERDAM*,

By STEVEN VAN ESVELDT, Boekverkoper in de Kalverstraat, het 3de huis van de Roomsche Kerk de Papegaay. 1769.

Met Previlegie.

De Uitgeever waarſchouwd een iegelyk, van geene verminkte Uittrekzels, en onvolmaakte navolgingen over deeze ſtoffe, onder deeze of andere Tytels, zig in de hand te laten ſtoppen; nog geene Exemplaren voor Egt aan te neemen, dan die door den Boekverkooper STEVEN VAN ESVELDT, Drukker van de *Volmaakte Hollandſche Keuken-Meid*, en Eigenaar van die, en deze *Previlegie*, aldus eigenhandig zyn onderteekend.



VOOR-REDEN.

Waarde Leezers en Leezeressen.

DE groote liefde waar mede men myn zeer nuttig Werkje, de VOLMAAKTE HOLLANDSCHE KEUKEN-MEID genaamd; nevens derzelver AANHANGZEL; in 't algemeen ontfangen heeft, deed my, zedert eenigen tyd bedagt zyn, om te voldoen aan de begeerte van zodanigen, dewelke graag in die Kunst onderwezen waren; maar welkers omstandigheid het niet toelaat veel geld daar aan te kosten te leggen: als mede aan den wensch van anderen, die maaltyden ordonneren moeten en open tafel houden, dewelke graag nu en dan met verandering opdisschen; daar 'er nog veelerhanden gerechten en Confituuren waren waar van in de *Hollandsche Keuken-Meid* niet gesproken word; schoon men, de aldaar voorgeschrevenen voet behoudende, allerhande veranderingen daar in kan maken. Boven dien betrachtende, hoe de baatzucht dit voorwendzel gebruikt, om de menschen nutteloos geld te doen verspillen, door dezelve zaaken, met eenige verandering, onder een nieuwen Tytel voort te brengen, dat gemakkelyk te doen was, dewyl de smaken verschillende zyn, zo heb ik de volbrenging van myn voorneemen niet langer begeeren, ten nadelen van myne Leezers, uittestellen.

Hier hebt gy dan, in dit kleine Tractaatje, nog honderden van zaaken meerder, dan in de twee voorige; en (zo ik my niet bedrieg) alle de gerechten en Confituuren dewelke by ons bekend zyn. Dezelve zyn alhier veel kortbondiger voorgesteld dan in de *Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid*; maar echter klaar en volledig genoeg om alles grondig te begrypen; zo dat geen *Kok*, *Keuken-Meid*, *Tafelhouder*, of die een *gastmaal aanrecht*, eenige andere onderrechtingen of boeken daar toe noodig heeft; nogtans is het ook zeeker, dat zy, die anderen in deeze kennisse zoeken te overtreffen, *de Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid*, nog derzelver *Aanhangzel* niet missen konnen, dewyl die breedvoeriger gaat, en veelen zaaken behelst, die eigentlyk niet volstrekt tot de *Keuken-kunde* behoorden, en daarom hier in geen plaats konde vinden. Gebruik dan deezen mynen arbeid ten uwen nutte, en

Vaart wel.

KORTEN INHOUDT

EERSTE VOORSTELLING.

Van de toebereiding, zo van de Keuken als derzelver gereedschappen, en het aanleggen van vuur, &c.

1. *Van de keuken zelve.* 2, *Van de gemeene gereedschappen.* pag. 1
3. *Van de buiténgemeene gereedschappen.* 2
4. *Van de turf en bout.* 3
5. *Van de kok of keuken-meid.* 4
6. *Van de algemeene grondbeginzelen dien zy noodzakelyk kennen moeten.* 5, 6

TWEEDE VOORSTELLING.

Van het bakken.

1. *Appel-Koekjes.* 2. *Amandel-taart.* 7
3. *Taart-korst.* 4. *Appel-struysjes.* 5. *Appel-taart.* 6. *Boekwyte-koeken.* 7. *Citroen-struyven.* 8. *Citroen-taart.* 8
9. *Engelsche Kaaks.* 10. *Excellente en Fyne Kaaks.* 11. *Gemeene Kaaks.* 12. *Gewendbrood. Evenveeltjes.* 9
13. *Gierste Struyven.* 14. *Gooische Pannekoeken.* 15. *Groote Podding.* 10
16. *Groote Zuster.* 17. *Haas-pastey gesneden.* 18. *Heele Hazen-pastey.* 19. *Gekapte Hazen-pastey.* 20. *Ham-pastey.* 11
21. *Ham-venezoen.* 22. *Harde-kaakjes.* 23. *Hylikmaker.* 24, *Kaneel-wafel.* 25. *Karsse-taart.* 12
26. *Kervel-koekjes,* 27. *Kervel-taart.* 28. *Kieken-pastey.* 29. *Kleine Confituur-taartjes.* 13
30. *Kleine Karsse-taart.* 31. *Kleine Zuster.* 32. *Konyn-pastey.* 33. *Krakelingen.* 34 *Excellente krakelingen.* 35. *Kruisbessen taart.* 14
36. *Kuische Zuster koek.* 37. *Letter-koek.* 38. *Maastrichtse wafeltjes.* 39. *Merg-taart.* 40. *Oblien.* 41. *Olipodrigo pastey.* 15
42. *Oranje-taart.* 43. *Ossevleesch in een korst.* 44. *Paasbrood.* 45, *Pannekoeken zonder booter.* 46. *Pastey van Leeuwerikken of Leysters.* 16

47. *Pastey van gebakt vleesch.* 48. *Pastey van gebakt vleesch met corenten.* 49. *Pastey in een schotel* 50. *Pastey van wildbraad.* 51. *Podding in een asfiet, en voor verandering van roggenbrood..* 17
52. *Prol van room.* 53. *Pruimellen-taart.* 54. *Romakeyns.* 55. *Roode letters.* 18
56. *Ruston.* 57. *Ryst-koekjes.* 58. *Soessen.* 59. *Sprissen.* 19
60. *Sprissen met melk beslagen.* 61. *Suiker-kaakjes.* 62. *Zuiker-beschuit.* 63. *Taart van Oesters.* 64. *Taart van kreesten. krabben en visch.* 20
65. *Toverkoek.* 66. *Venezoen.* 67. *Koude venezoen in een bruine korst.* 68. *Vischdaagsche eijer-gebakken.* 69. *Gebakken zonder eijeren voor de vasten.* 21
70. *Wafelen.* 71. *Aalbessen-koekjes.* 72. *Appel-pastey.* 73. *Appel-sop.* 22
74. *Appel-struyf.* 75. *Beatilles of olypodrigo van hoenders en duiven.* 76. *Beschuit van bittere amandelen.* 77. *Beschuit-koekjes.* 23
78. *Bignetten of gespooten gebak.* 79. *Benjees.* 80. *Echodees.* 81. *Harpoentjes.* 24
82. *Blaks-kaps.* 83. *Zieke-appelen.* 84. *Colombyn-koek.* 85. *Dordsche-struyf.* 86. *Rafioolen.* 25
87. *Duiven-pastey.* 88. *Hoere koekjes.* 89. *Boere wafels.* 90. *Amandelstruyf zonder boter.* 91. *Fransch-brood dat extraordinaar is.* 26
92. *Engelsche Ragout.* 93. *Herssenen Ragout.* 94. *Witte Ragout.* 95. *Bruine Ragout.* 96. *Venezoen-saus.* 27
97. *Gabletten of Fransche wafelen.* 98. *Wafel-koekjes.* 99. *Schilfer-koekjes.* 100. *Geemelyke-struyf.* 101 *Trechter-koekjes.* 102. *Kussentjes.* 103. *gemeene Massepain.* 28
104. *Confituur Massepain.* 105. *Koninklyke Massepain.* 106. *Massepain-sprits.* 107. *genuesche Beschuit* 108. *Aalbessen-koekjes.* 109. *Wittebroods-koekjes.* 29
110. *Oly of oblie-koeken.* 111. *Poffertjes.* 112. *Tarwe-koekjes.* 113. *Room-koekjes.* 114. *Limoen koekjes of Zeeschuim.* 30
115. *Koekjes van Mevrouw van C....* 116. *Koninginne beschuit.* 117. *Kungeltjes.* 118. *Macaronnen.* 119. *Savoysche beschuit.* 120. *Schulpen.* 121. *Weverspoelen,* 31

122. *Ten-*

122. *Tenzen.* 123. *Strevels.* 124. *Zuiker brood.* 125. *Princesse brood* 126. *Amandel brood of Ranton.* 127. *Tulband.* 128. *Siletee.* 32
129. *Banket-letters of witte letters.* 130. *Ros kieljes.* 131. *Entjes.* 132. *Italiaansche wafeltjes.* 133. *Kleine amandel en Confituur taartjes.* 134. *Modische koekjes.* 135. *Bitter vierkant.* 33
136. *Bittere koekjes.* 137. *Heere koekjes.* 138. *Joode kranssen.* 139. *Columbyntjes.* 140. *Zuiker-koekjes.* 141. *Glassé.* 142. *Bruin zee-schuym.* 143. *Bitter witte zee-schuym.* 34
144. *Nonne veesjes.* 145. *Turons.* 146. *Anys beschuit.* 147. *Ufeltjes.* 148. *Peere taart.* 149. *Room taart.* 150. *Asperge taart.* 35
151. *Taart van baars.* 152. *Taart van Champignons.* 153. *Taart van eijeren* 154. *Taart van garnalen.* 155. *Taart van geconfyte citroenen.* 156. *Taart van gebakte zalm.* 157. *Taart van meloenen.* 158. *Taart van Mevrouw Bink....* 36
159. *Taart van Orange appelen.* 160. *Citroen taart.* 161. *Gierst-taart.* 162. *Ryst-taart.* 163. *Taarten van Franchipanen.* 164. *Vlade taart.* 37
165. *Taart van queen.* 166. *Podding van de vrouw van Gunters...* 167. *Ryst-podding.* 168. *Engelsche gebakken witte broodpodding.* 169. *Engelsche gebakken bloem podding.* 170. *Engelsche ongerezen podding.* 38.
171. *Merg podding.* 172. *Amandel-podding.* 173. *Mennoniete-podding.* 174. *Haverde-meel podding.* 175. *Groene podding.* 176. *Karsse-vlade.* 177. *Aalbessenvlade.* 39
178. *Spek-struyf.* 179. *Bessen-struyf.* 180. *Amandel-struyf zonder boter.* 181. *Citroen-compot.* 182. *Compot van allerhande geconfyte vruchten.* 183. *Zuiker, hoe men die klaart.* 40
184. *Gedraaide zuiker.* 185. *Borst zuiker.* 186. *Zuiker dorsy.* 187. *Gezuikerde amandelen.* 188. *Kaneel-amandelen.* 189. *Gebrande-amandelen.* 41
190. *Gezuikerde erweten.* 191. *Muysjes.* 192. *Gezuikerde anys* 193. *Kapittel-stokken.* 194. *Kaneel-stokken* 195. *Romyn kaneel.* 196. *Grove amandelen.* 42

197. *Gekleurde zuiker.* 198. *Citroen-ſchuim.* 199. *Styf letter deeg.* 200. *Zuiker-gebak van de Freule van Hars.....* 43

DERDE VOORSTELLING.

Van het Confyten, Inleggen, verfriſſende dranken voor de zieken. &c.

1. *Abricoſen.* 43
2. *Groene Abricoſen.* 3. *Drooge groene Abricoſen.* 4. *Abricoſen-koekjes.* 44
5. *Barbariſſen.* 6. *Bottels.* 7. *Brambozen.* 8. *Bramboze-koekjes nat in potten.* 9. *Droge bramboze koekjes.* 10. *Brambozen-moes.* 45
11. *Brambozen-pas.* 12. *Abricoſen-moes en pas.* 13. *Groene pruimen.* 14. *Groene mierabellen pruimen.* 15. *Pruimen van damaſt.* 16. *Witte-pruimen.* 17. *Eijer pruimen zonder ſteenen.* 46
18. *Blaauwe-pruimen.* 19. *Druiven.* 20. *Halve queen.* 21. *Quee-pensjes.* 22. *Marmelade.* 47
23. *Bloedroode marmelade.* 24. *Witte queen pas.* 25. *Roode queen pas.* 26. *Karſſen met ſteelen en ſteenen.* 27. *Karſſen zonder ſteelen en ſteenen.* 28. *Heele beſſen aan troſſen.* 29. *Beſſen zonder korrels.* 30. *Koekjes van aalbeſſen.* 31. *Beſſen pas.* 48
32. *Beſſen moes.* 33. *Beſſen ſap.* 34. *Gegiſten beſſen-ſap.* 35. *Druiven pas.* 36. *Moerbeziën.* 37. *Moerellen.* 49.
38. *Zwarte grote noten.* 39. *Witte grote noten.* 40. *Orange-bloeſſem knoppen.* 41. *Perſikken.* 42. *Halve orange appelen.* 50
43. *Droge halve oranges.* 44. *Curacauſchen appelen.* 45. *Citroen en Oranges.* 46. *Orange-ſnippers.* 47. *Peeren.* 48. *Rond gedroogde peeren.* 51
49. *Paradys appelen.* 50 *Citroen ſnippers.* 51. *Gekookte geley, van witte en roode aalbeſſen.* 52. *Gekookte geley van roode aalbeſſen.* 53. *Gekookte geley van roode aalbeſſen en brambozen.* 54. *Ongekookte geley van rode aalbeſſen.* 55. *Ongekookte geley van witte aalbeſſen.* 52.
56. *Geley van zwarte beſſen.* 57. *Geley van appelen.* 58. *Geley van orange.* 59. *Geley van citroenen.* 60. *Geley*

van

van hartshoorn. 61. *Conserf van vlier-bessen.* 62. *Conserf van violier bloemen in koekjes.* 53
63. *Conserf van orange bloessem.* 64. *Conserf van citroenen.* 65. *Conserf om lang en gezondte leven.* 66. *Syroop van roode kruisbessen.* 67. *Syroop van karssen.* 68. *Syroop van abricosen.* 54
69. *Syroop de cappillaire.* 70. *Syroop voor zieltogende.* 71. *Syroop voor den hoest.* 72. *Syroop des levens.* 73. *Blamansjees.* 74. *Limoen criem.* 75. *Vlade in kopjes.* 55.
76. *Wyn vlade in schoteltjes.* 77. *Geschuimde citroen pap.* 78. *Geklopte room.* 79. *Water pap.* 80. *Spaansche pap.* 56
81. *Gemeene orsade.* 82. *Extract van orsade.* 83. *Limoenade.* 84. *Cordiaal.* 85. *Hypocras.* 57
86. *Kandeel.* 87. *Rhynsche wyn kandeel.* 88. *Mede.* 89. *Mol bewaren.* 90. *Versch bier bewaren.* 58
91. *Zoete amandel melk.* 92. *Tabletten van orange.* 93, *Creme Brulée.* 94. *Geamberde vlade.* 95. *Kavejaar.* 96. *Stremsel-kaasjes.* 97. *Room-kaas.* 59
98. *Zaan.* 99. *Appel-vlade.* 100. *Bloem-pap.* 101. *Amandel kaneel.* 102, *Nonne-kaas.* 103. *Favoriet-kaas van den Graaf van Zintzen.....* 60
104. *Angelot-Kaas.* 105. *Room met appelen.* 106. *Room met eijeren.* 107. *Room met aalbessen.* 108. *Room met kruysbessen.* 109. *Room met queen.* 110. *Room met saly.* 61
111. *Room met sek.* 112. *Sneeuw room.* 113. *Gestremde melk met room.* 114. *Kleine sny latouw tot salade.* 115. *Krop-salade.* 116. *Vette kost.* 117. *Andyvie.* 118. *Kool-salade.* 62
119. *Latouwen.* 120. *Vrucht-saladen.* 121. *Mol-salade.* 122. *Voorjaars-salade.* 123. *Sellery.* 124. *Artischokken.* 125. *Sparsjes.* 126. *Porcelein inleggen.* 127. *Andyvie.* 63
128. *Snyboonen.* 129. *Augurkjes.* 130. *Kroppen.* 131. *Kruysbessen.* 132. *Moerellen.* 133. *grote Noten.* 64
134. *Queen.* 135. *Snoek.* 136. *Speenvarken.* 137. *Varkens zuld van zwoort.* 138. *gedroogde Artischokken.* 139. *Azia.* 65
140. *Tuinboonties.* 141. *Boon-kruid.* 142. *Champignons.*

143. *Ganzen.* 144. *Peeren in quartieren.* 66
145. *Profeete beziën.* 146. *Soja.* 147. *Troſſen druiven.* 148. *Zuld van varkens rolletjes.* 67
149. *Rol pens.* 150. *Gort-beulingen.* 68
151. *Lever beulingen.* 152. *Hoofdvleeſch.* 153. *Niervet.* 154. *Reüzel.* 69
155. *Bloed-beulingen.* 156. *Vleeſch-beulingen.* 157. *Witte beulingen.* 158. *Oſſe pekel-worſt.* 70
159. *Oſſe rook worſt.* 160. *Varkens pekel worſt zonder zout.* 161 *Varkens pekel-worſt van Mevrouw A.V.S.* 162. *Rook-worſt van Mevrouw Graaſt.* 163. *Gemene Varkens-worſt.* 164. *Varkens-ſaucyſen.* 165. *Verſche ſaucyſen van gevogelte.* 71
166. *Verſche ſaucyſen zonder darmen.* 167. *Saucyſen de boulogne.* 168. *Worſt voor de vaſten.* 169. *Spaanſche ſaucyſen.* 170. *Zeeuwſche pens.* 171. *Huspot.* 72
172. *Worſte vleeſch.* 173. *Rolpens.* 174. *Rookt vleeſch* 175. *Pekel-vleeſch.* 176. *Oſſe-tong.* 177. *Oſſe-kop.* 178. *Varkens-kop.* 179. *Varkens huſpot.* 180. *Zyſtukken.* 181. *Hammen.* 182. *Spieren en ribbetjes.* 183. *Pekel-ſpek.* 73
184. *Lever en reuzel.* 185. *Hart &c.* 186. *Varkens worſte-vleeſch.* 187. *Zwoort.* 188. *Zouten en inkuipen van 't vleeſch.* 189. *Zouten en inkuipen van 't ſpek.* 190. *Roken van hammen.* 191. *Spek roken.* 192. *Roken van vleeſch.* 74
193. *Landvelie.* 194. *Zoute zalm.* 195. *Labberdaan.* 196. *Bokking.* 197. *Gezouten elſt.* 198. *Gezouten rivier viſch.* 199. *Anchoviſch.* 200. *Gepotte duiven.* 75

VIERDE VOORSTELLING.

Van Braaden, Fruiten, Kooken en Stooven.

1. *Baars op de rooſter.* 75
2. *Omgekeerde Armiaan.* 3. *Karper op de rooſter.* 4. *Gevulde karper op de rooſter.* 5. *Karper aan 't ſpit.* 6. *Braaſſem op de rooſter.* 7. *Brabandſche braasſem op de rooſter.* 76
8. *Braad-haring.* 9. *Bokking.* 10. *Bot.* 11. *Elſt.* 12. *Zalm.* 13. *Griet.* 14. *Moot-Kabeljauw.* 77

15. *Kreef-*

15. *Kreeften aan't spit.* 16. *Makreel.* 17. *Moot-steur.* 18. *Oesters.* 19. *Paling.* 20. *Pieterman.* 78
21. *Sardinen.* 22. *Schol.* 23. *Snoek.* 24. *Steur.* 25. *Tarbot.* 26. *Zalm aan't spit.* 27. *Aal aan't spit.* 79
28. *Gevulde paling.* 29. *Barbeel.* 30. *Kabbeljauw-staart.* 31. *Zeelt op de rooster.* 32. *Knorhanen.* 33. *Endvogels in de pot.* 80
34. *Faisant.* 35. *Faisant gebraden en gestooft.* 36. *Versche ham.* 37. *Ham als een wilde zwyns-kop.* 81
38. *Kiekens gelardeerd.* 39. *Kiekens ongelardeerd.* 40. *Leeuwerikken, lysters en vinken op zyn fransch.* 41, *Leeuwerikken, lysters en vinken op zyn engels.* 42. *Leeuwerikken, &c. op zyn hollands.* 43. *Speenvarken.* 82
44. *Gevuld speenvarken* 45. *Duiven aan't spit.* 46. *Duyven in de pot.* 47. *Dybout.* 48. *gevulde gans.* 49. *Gelardeerde zweserikken.* 50. *Haas.* 83
51. *Konyn.* 52. *Konyn in de pot.* 53. *Harst.* 54. *Hortelans.* 55. *Houtsnippen.* 56. *Kalfsschouder.* 57. *Kalkoen.* 84
58. *Kapoenen.* 59. *Karbonade van schape of kalfsvleesch.* 60. *Varkens karbonaden.* 61. *Lams quartier* 62. *Ossetong.* 63. *Patrysen.* 64. *Rotganzen.* 85
65. *Schapen-bout.* 66. *Schape-tongen.* 67. *Varkens tongen.* 68. *Water snippen.* 69. *Wilde duyven.* 70. *Frikkadellen aan't spit.* 71. *Gebakte kalfs-schyf op de rooster.* 72. *Griffioenen.* 86
73. *Ham op de rooster.* 74. *Kalfs-dyë.* 75. *Krams vogels.* 76. *Beefsteeks of Osse-karbonade.* 77. *Osse-karbonade in de braad-pan.* 78. *Pluvieren.* 79. *Quakkels.* 87
80. *Ragout op de rooster.* 81. *Schapen schouwder.* 82. *Varkens-pootjes.* 83. *Wilde endvogels.* 84. *Frikkadellen van een haas.* 85. *Zeeuwsche spiering.* 86. *Geyte venezoen.* 88
87. *Venezoen gebraad.* 88. *Kalfs-nierharst.* 89. *Kalf-schyf aan't spit.* 90. *Geyte nierstuk.* 91. *Lams vleesch.* 92. *Teelingen.* 93. *Jonge ongemeste gans.* 94. *Jong harte vleesch.* 89
95. *Rooster gebraad.* 96. *Aal-fruiten.* 97. *Afval van zuig-lammeren.* 98. *Appelen.* 99. *Artichokken stoelen.* 100. *Bot.* 101. *Eijeren met zuring.* 102. *Eijeren*

in

in schyffjes. 103. *Fricandolen.* 90
104. *Gesponnenkaas.* 105, *Griet.* 106. *Ham.* 107. *Hoenders.* 108. *Hortelans.* 109. *Jonge duiven.* 110. *Kalfsborst.* 111. *Kalfs kop.* 112. *Kalfspooten.* 91
113. *Kalfs vleesch.* 114. *Zweserikken.* 115. *Karper.* 116. *Kavejaar.* 117. *Kiekens.* 118. *Komkommers.* 119. *Kreesten.* 120. *Kuit van steur.* 121. *Lampreijen.* 122. *Oesters.* 123. *Osse-tongen.* 92
124. *Rog.* 125. *Sardinen.* 126. *Schapen-pooten.* 127. *Sparges.* 128. *Steur.* 129. *Tongen.* 130. *Varkens-ooren en pooten.* 131. *Varkens-tongen.* 132. *Voorn.* 133. *Zuld.* 93
134. *Zalm.* 135. *Bruine fricassé.* 136. *Champignons.* 137. *Brood Frikadellen.* 138. *Frikassé van varkens pootjes.* 94
139. *Frikassé van gevogelte.* 140. *Osse karbonade.* 141. *Osse pens.* 142. *Kol-pens.* 143. *Snoek.* 144. *Varkens-karbonade.* 145. *Varkens ooren.* 95
146. *Ragout van herszenen.* 147. *Ragout van Varkensooren.* 148. *Bruine ragout van hoenders, duyven en zweserikken.* 149. *Witte ragout van hoenders &c.* 150. *Ragout van een kalfs-borst.* 151. *Ragout van zweserikken.* 96
152. *Bruine ragout van zweserikken.* 153. *Gespouwde duiven ragout.* 154. *Fransche ragout.* 155. *Ragout van kalfs schyf.* 97
156. *Frikkadellen met anchovis.* 157. *Gestoofde Frikkadellen.* 158. *Ham in de aarde.* 159. *Ham te kooken.* 160. *Ham in den draf.* 161. *Kalkoen à la glace.* 98
162. *Hoenders à la glace.* 163. *Kalkoen à la Daube op zyn Fransch.* 164. *Kalkoen à la Daube op zyn Hollandsch.* 99
165. *Pruimen en rozynen soupe.* 166. *Soupe van vleeschnat.* 167. *Bruine soupe van moeskruiden.* 168. *Soupe met gesnede duiven.* 169. *Soupe van Endvogels.* 170. *Soupe van groene erweten.* 100
171. *Soupe maigre.* 172. *Bruine vette soupe.* 173. *Sjeu soupe.* 174. *Groente pottagie.* 175. *Pottagie van duiven.* 176. *Pottagie cretonne.* 101
177. *Pottagie van ossen-pens.* 178. *Pottagie van hoenders*

en bloem-kool. 179. *Karſſen pottagie.* 180. *Pottagie van kapoenen.* 181. *Pottagie met kort nat.* 182. *Pottagie van patryzen met kool.* 183. *Pottagie van endvogels met rapen.* 102
184. *Pottagie van hoenders en ſparges.* 185. *Pottagie van kalfs-ſchyf.* 186. *Pottagie van gemarmelde quakkels.* 187. *Pottagie van de Jacobynen.* 188. *Engelſche pottagie.* 103
189. *Koninginne pottagie.* 190. *Princeſſe pottagie.* 191. *Pottagie van kieveten.* 192. *Pottagie van teelingen op zyn Engels.* 193. *Pottagie van leeuwerikken.* 194. *Pottagie van hanekammen en zweſerikken.* 104
195. *Ganzen-krooſt.* 196. *Endvogels geſtoofd.* 197. *Geſtoofde Hoenders.* 198. *Schape muys geſtooft.* 199. *Kalfs-lapjes.* 200. *Kalfs ſchyf.* 201. *Duitſche geſtoofde ſchapen bout.* 105
202. *Bout a la braiſe.* 203. *Kalfs ſchyf in gely.* 204. *Geſtoofde kiekens.* 205. *Geſtoofde konynen.* 206. *Geſtoofde paddeſtoelen.* 106
207. *Spaanſche buspot.* 208. *Warmoes.* 209. *Magere warmoes.* 210. *Artichokken.* 211. *Geſtoofde artichokken.* 212. *Bœuf a la mode.* 107
213. *Bieke.* 214. *Bloem-kool koken.* 215. *Bloem-kool ſtooven.* 216. *Boere boonen.* 217. *Duiven op zyn engels ſtooven.* 218. *Endvogels koken.* 108
219. *Faiſant met karper ſaus.* 220. *Endvogels a la glace.* 221. *Geſtoofde Champignons.* 222. *Groene dop erweten.* 223. *Haas a la daube.* 224. *Ham ſtooven.* 109
225. *Harſſens van een kalf.* 226. *Kalfs nierſtuk ſtooven.* 227. *Keuls moes.* 228. *Kroppen ſtooven.* 229. *Andyvie.* 230. *Lamsboutje a la daube.* 231. *Oſſe haas â la braiſe.* 110
232. *Patryzen a la daube.* 233. *Geſnipperde raape.* 234. *Heele raapen.* 235. *Roode kool.* 236. *Ryſt op zyn ooſtindieſch.* 237. *Savoy-kool kooken.* 111
238. *Savoy kool ſtooven.* 239. *Schotſe ſchulpen.* 240. *Sparges gekookt.* 241. *Sparges geſtooft.* 112
242. *Hoppe.* 243. *Krul kool.* 244. *Spenage.* 245. *Capitolade*

lade. 246. *Snybonen.* 247. *Sint Michiels varkens-pootjes.* 113
248. *Wilde zwynskop.* 249. *Witte fricassé.* 250. *Aardappelen.* 251. *Kool met melk.* 252. *Pompoenen met boter.* 253. *Uijen.* 114
254. *Pinxter-nakels.* 255. *Prey.* 256. *Engelsche olipodrigo.* 257. *Hollandsche olipodrigo.* 258. *Engels wit vleesch.* 115
259. *Kardinaals Schapenbout.* 260. *Osse rol,* 261. *Gezulte hoenders.* 262. *Schapenribbetjes.* 263. *Kalfskop.* 264. *Gestoofde kalfs-kop.* 265. *Gefruite kalfs kop.* 116
266. *Poupeton.* 267. *Schild-padden.* 268. *Gesponne eijeren.* 269. *Portugeesch eijer geregt.* 270. *Zuiker eijeren.* 117
271. *Brood-podding.* 272. *Bruine-podding.* 273. *Witte podding.* 274. *Appel-podding.* 118
275. *Penne royaal podding.* 276. *Pluim podding.* 277. *Room-podding.* 278. *Haver de meel podding.* 119
279. *Podding van kalfs menigvouw.* 280. *Groene podding.* 281. *Podding van varkens-lever.* 282. *Rys podding.* 283. *Plaat podding.* 120
284. *Amber podding.* 285. *Fransche podding.* 286. *Engelsche podding.* 287. *Amandel podding.* 288. *Beschuit-podding.* 121
289. *Leb-aal.* 290. *Aal in worst.* 291. *Gefruite podding.* 292. *Pan-aal.* 293. *Rol paling.* 294. *Water visch.* 122
295. *Doop-baars.* 296. *Baars kooken aan de vecht.* 297. *Barbeel.* 298. *Bot.* 299. *Gestoofde braassem.* 300. *Gestoofde elft.* 301. *Griet.* 302. *Tarbot fruiten.* 303. *Zied baring.* 123
304. *Fransche pekel baring.* 305. *Gestoofde baring.* 306. *Ham van visch.* 307. *Kabeljauw kooken.* 308. *Kabbeljauw stooven.* 309. *Kabeljauw staart op zyn Engels.* 124
310. *Karper.* 311. *Gestoofde karper.* 312. *Gestoofde karper in mooten,* 313. *Gevulde karper.* 314. *Engelsche karper.* 315. *Vers gezoute visch.* 316. *Labberdaan.* 125
317. *Gestoofde labberdaan.* 318. *Gezulte labberdaan.* 319. *Gestoofde prikken.* 320. *Meulenaar kooken.* 321 *Meulenaar stooven.* 322. *Engelsche meulenaar.* 323. *Mos-*

Mosselen koken. 324. *Mosselen kooken op zyn zeeuws* 325. *Mosselen stooven.* 126
326. *Gefruite mosselen.* 327. *Oesters stooven.* 328. *Rog gestooft.* 329. *Rog kooken.* 330. *Sardinen.* 331. *Gezoute sardinen.* 332. *Gestoofde sardinen.* 333. *Gefruite sardinen.* 334. *Schol kooken.* 335. *Schol stoven.* 127
336. *Gekookte snoek.* 337. *Gevulde snoek.* 338. *Geldersche snoek.* 339. *Gestoofde snoek.* 340. *Gerookte snoek.* 341. *Spiering.* 342. *Gefruite spiering.* 343. *Spiering tot salade.* 128
344. *Stokvisch.* 345. *Stokvisch op zyn Noorweegs.* 346. *Tong.* 347. *Gefruite tong.* 348. *Gestoofde tong.* 349. *Voorn.* 350. *Gestoofde voorn.* 351. *Gefruite voorn.* 352. *Kuyt van voorn.* 353. *Krimp zalm.* 129
354. *Vette zalm.* 355. *Gestoofde zalm.* 356. *Syroop-zalm.* 357. *Gefruite zalm.* 358. *Zalms kop.* 359. *Gerookte zalm.* 360. *Kreeften.* 361. *Gefruite kreeften.* 130
362. *Zeeld.* 363. *Gestoofde zeeld.* 364. *Gevulde zeeld.* 365. *Zeeld van visch.* 366. *Gefruite knorhanen.* 367. *Gestoofde knorhanen.* 368. *Garnalen.* 369. *Poolsche visch.* 131
370. *Olypodrigo van visch.* 371. *Anchovis.* 372. *Pastey van zalm.* 373. *Pastey van voorn.* 374. *Pastey van karper.* 375. *Pastey van paaling.* 376. *Pastey van anchovis.* 377. *Pastey van steur.* 132
378. *Pastey van tarbot.* 379. *Pastey van schol en bot.* 380. *Pastey van tongen.* 381. *Pastey van griet.* 382. *Pastey van elft.* 383. *Pastey van sardinen.* 384. *Pastey van meulenaar.* 385. *Pastey van pekel-haring en kavejaar.* 386. *Pastey van rog.* 387. *Pastey van snoek.* 388. *Pastey van Oesters.* 389. *Pastey van kreeften.* 133
390. *Pastey van krabben.* 391. *Pastey van zeeld.* 392. *Taart van kreeften.* 393. *Taart van gepelde garnalen.* 394. *Oester taart.* 395. *Taart van visch.* 396. *Taart van stok visch.* 397. *Taart van sardinen.* 398. *Taart van schelvisch.* 399. *Taart van anchovisch.* 400. *Taart van aal bakzel.* 134
401. *Taart van zalm.* 135

VYFDE VOORSTELLING.

Van saucen; opdisschen der geregten, huismiddelen en geheimen.

1. *Peperſaus.* 2. *Zuuring-ſaus.* 3. *Zuur ſaus.* 4. *Geſmolte boter.* 5. *Haze-ſaus.* 135
6. *Chalotten ſaus.* 7. *Patryze ſaus.* 8. *Melk-ſaus.* 9. *Limoenſaus.* 10. *Anchovis ſaus.* 11. *Orange ſaus.* 12. *Uijenſaus.* 13. *Boter en azyn-ſaus.* 14. *Gember ſaus.* 15. *Saus robert.* 16. *Moſtertſaus.* 17. *Eijerſaus.* 136
18. *Petercelie-ſaus.* 19. *Citroen-ſaus.* 20. *Beſchuit-ſaus.* 21. *Room-ſaus.* 22. *Saffraan ſaus.* 23. *Wild ſaus.* 24. *Wyn ſaus.* 25. *Zwyns ſaus.* 26. *Bruine boterſaus.* 27. *Harte-ſaus.* 137
28. *Sop-ſaus.* 29. *Kruis beſſen ſaus.* 30. *Manna ſaus.* 31. *Eerſte geregt.* 32. *Tweede geregt.* 33. *Derde geregt.* 34. *Vierde geregt.* 35. *Vyfde geregt.* 36. *Eerſte ſchikking van ieder opdiſſching.* 37. *Tweede ſchikking.* 138.
38. *Derde ſchikking.* 39. *Vierdeschikking.* 40. *Vyſde ſchikking.* 41. *Zesde ſchikking.* 42. *Zevende ſchikking.* 43. *Achtſte ſchikking.* 44. *Negende ſchikking.* 45. *Tiende ſchikking.* 139
46. *Elfde ſchikking.* 47. *Twaalfde ſchikking.* 48. *Huismiddel voor de keuken meisjes om altyd zagte en zeer reine handen te houden.* 49. *Huismiddel tegens de koortze.* 50. *Huismiddel voor het gezigt.* 140
51. *Huis-middel om te purgeren.* 52. *Huis middel voor de verkoudheid.* 53. *Huis-middel tegen de hoeſt.* 54. *Huis middel tegens het graveel.* 55. *Huis middel voor de pyn in de maag.* 56. *Huismiddel voor pyn in de lendenen.* 141
57. *Huis middel tegen het kolyk.* 58. *Huis-middel tegens de doofheid.* 59. *Huis middel tegens de winterhanden* 60. *Huis middel tegens de verhitting.* 142

BESLUIT.

Geheim voor de keuken-meisjes om hare ſchoonheid niet door het vuur te verliezen, en nodig bericht. 143

VOL-

VOLMAAKTE GROND-BEGINZELEN DER KEUKEN-KUNDE.

EERSTE VOORSTELLING.

Van de toebereiding, zo van de keuken als derzelver gereedſchappen, en het aanleggen van vuur, &c.

1. DAt een keuken, die niet rookt, nog tochtig is, voor een van de nuttigſte vertrekken van een huis word aangezien, zal niemant betwiſten; daar toe behoord geen te naauw bepaald beneden vertrek, voorzien van een wyde ſchoorſteen, grote platen, turf en hout bakken; en om alles daar in te konnen toebereiden; zo behoorden daar in te zyn; een vaſten oven, twee grote en twee kleinder vaſt gemetzelde convooiren, tot bekkens, caſtrollen en pannen.

2. De gereedſchappen die tot een volmaakte keuken behoren, zyn zo menigvuldig, dat het onvoeglyk zoude zyn van die allen in zulk een klein werkje op te noemen; wy merken alleen daar omtrent aan, dat men geen gebrek aan eenig keuken gereetſchap mag hebben, wil men in ſtaat zyn van al-

alles na behoren toe te bereiden; ook moet nooit eenig gereedschap vuil weg gezet, maar alles wel gezuivert, gereinigt en schoon gehouden worden, zonder eenig beslag of mufheid daar aan te dulden, dat anders een vieze slegte smaak aan de geregten zoude geven; ook moeten alle de geregten in de keuken en digte by de hand zyn; zelfs zo mogen de provisie kelders niet verre van de hand af wezen, dewyl het heen en weder lopen niet alleen veel tyd verkwist, maar de kok of keukenmeid, die dit doen moet, word in dien tusschentyd verhindert van na haar potten, pannen, &c. te zien, zo dat het eene inmiddels overkoken, en het andere te bruin worden of het derden aanbranden kan; waar door zodanig een meid, buiten haar toe doen, het ongenoegen van haar volk op den hals zoude halen; en nooit een waar genoegen kan geven.

3. Men moet ook aanmerken; dat 'er veele gereedschappen zyn, die men zelden in de keukens gebruikt, maar die wederom zeer gemeen zyn by de Banket-bakkers en Confituriers: als daar zyn een grote menigte van vormen, om allerhande gebakken te fatzoeneren. Aldus gebruiken de pasty en Banket-bakkers, tot het snyden van de randen der Taarten, gemeenlyk een gekartelt rolletje; daar de keukenmeiden die maar in 't ronde in sneedjes van omtrent een vinger breed verdeelen, latende het eene neder leggen, en het sneedje daar aan na boven buigende tegens de boven korst aan, makende het zelve, indien het niet wel aan een wil hegten, een weinigje nat; ook gebruiken de meiden geen papier daar toe, gelyk de Banket-bakkers, zynde niet alleen onnodig en zomtyds vies. En een kartel pannetje om zuiker werken te maken, vind men

zel-

zelden in eenige keuken, ſchoon het nuttig word als men de Banket-bakkers wil nabootzen; maar menſchen die zo rykelyk huis houden van dit alles zelf te laten doen, maken hunne gebakken en zuiker-werken veel rykelyker dan de Banket en zuikerbakkers of Confituriers gewoon zyn te doen, die de zuinigheid en het voordeel betrachten, waarom die vermogende menſchen wel leiden mogen dat men zien kan, hoe het opgediſte in hunne eigene keukens bereid en niet in eenige winkel gekogt is. In de keukens gebruikt men gemeenlyk een zuiker bus met zeer fyne gaatjes, om de gebakken en Confituren met zuiker te beſtrooijen, waar toe de Banket-bakkers een zakje van floers gebruiken, doch het geen veel talmagtiger toegaat dan dit met een zuikerbusje te doen.

4. Een van de noodzakelykſte zaken in een keuken, is goede turf en droog hout, de kunſt om vuur aan te leggen, en den oven te ſtoken. De turf om goed te zyn moet zeer droog en niet te ligt of te zwaar zyn; een witagtige uitſlag aan het einde der turven is een goed teken, en bewys dat ze oud is: turf die zeer zwart en zwaar is duurt het langſt en is goed tot kolen, maar die ligter en gryzer is, brand beter en lugtiger, doch is gaauwer van den haard, en geeft broſſe kolen waar van men weinig gebruik heeft, doch hoe nodig kolen tot gebruik van de keuken zyn, weet de minſte keukenmeid wel, daarom moet men liever voor het gebruik van de keuken turf opdoen die eerder wat te zwaar dan te ligt is; en, kan het zyn, zo moet dezelve een jaar lang gezolderd wezen voor dat men ze gebruikt, dan brand ze wel en geeft kolen daar men gebruik van heeft; want heeft men

een ſchielyk vuur nodig zo kan men het zelve met hout te hulpe komen. Het eeken hout is zekerlyk het beſte en geeft de meeſte hitte, doch het moet niet te lang zyn; want de houten in de keuken op het vuur gelegt zynde en doorbrandende, zo lopen de einde gevaar van nedervallende, de nevenſtaande potten en pannen met aſſche en vuiligheid te beſmetten, dat onzindelyk is: maar boven alles moet een keukenmeid zorg dragen om in tyds kolen uit te doven, eer die nutteloos vergaan, om in tyd van nood niet verlegen te ſtaan, als'er ſpoedig nog eenig gebak onder de pan gemaakt moet worden; want het bakken in een onder pan verſchilt eigentlyk daar in, dat het eerſte met vuur of kolen van onderen, en het andere met geglomme kolen zo van onderen als van boven geſchied, doch de bovenſte hitte moet het grootſte zyn.

5. Het allervoornaamſte, of het hoofdſtuk van een keuken, is de kok of keukenmeid zelfs, die werkzaam, nuchteren en zindelyk moet wezen; want hoe zal iemant de ſpyze met de vereiſchte reinigheid of zuiverheid behandelen, die zelfs morſſig of onrein is? een keukenmeid moet boven dien zorgvuldig en bedagtzaam zyn; om alles in voorraad te laten kopen en ſchoon te maken; boven dien zuinig, om niet te veel boter en ſpeceryen in de gerechten te doen, maar even zo veel als nodig is om de ſmaak te volgen van de genen by wien zy dient. Eindelyk zo moet zy in zekere algemeene gronden van de kookkunden zyn bedreven; al weet zy by voorbeeld, dit of dat gebak niet te maken; want dan heeft zy maar met *de volmaakte Hollandſche Keukenmeid*, daar over te raadplegen, alwaar zy alles zo klaar zal aangetoond vinden als zy zoude

de konnen wenſchen; dog ook hier in moet zy met verſtand te werk gaan, en bedenken, hoe of haar Mevrouw of Juffrouw bedient geliefr te wezen? Of het geen zy zal toebereiden voor het huishouden is, dan of het voor haar Heer en Vrouw tot een lekkere verſnapering verſtrekken; dan of het zal dienen tot onthaal voor de gaſten, op buitengewoone maal-tyden; want in *de volmaakte Hollandſche keukenmeid*, word, gelyk het behoord, alles in volmaaktheid, en zo als het op aanzienlyke tafels verſchynt, voor geſteld; want men kan wel minder eijeren, minder Amandelen, minder Sucaden, minder ſpeceryen dan hier en daar in gebruiken om de zuinigheid te betragten; en indien zy de grondbeginzelen, dewelke wy in dit kleine werkje voorſtellen, volkomen verſtaat; gelyk zy doen moet om de naam van een keukenmeid te verdienen, zo zal haar die verandering geen de minſte zwarigheid veroorzaken.

6. Daar zyn echter eenige algemeene gronden en zaken, die zy weten moet en over al by voegen; want zonder dezelve kan zy *de volmaakte Hollandſche keukenmeid* met zo veel vrucht niet gebruiken als anderzints, nademaal men onderſteld dat zy dit weten; waarom het nodeloos was zulks by ieder zaak te herhalen; doch daar wy nu ter verklaaring, het nodige voor ongeoeffende van melden zullen. Het beſlag, dat in de pan of in den oven gebakken word, mag wel, indien men zulks goedvind, met water beſlagen worden, maar men is verpligt alles met melk te beſlaan wat men onder de pan wil bakken; de reden daar van is klaar, want het beſlag met water toe bereid, is altoos zwaarder dan met melk; en de hitte van het vuur op de pan en in

den oven is veel geweldiger en geſtadiger als onder de pan, en aldus beter bekwaam om het zwaare beſlag te doen ryzen en luchtig te doen worden. Dat vuren van ſteen-kolen zeer goed zyn om daar voor aan het ſpit te braaden, maar niet goed om daar of onder de pan mede te bakken of te ſtoven, maar dat geglomme turf-kolen om op en onder de pan te bakken, daar op te ſtoven, en Confituren te maken beſt zyn; en dat men alleen tot koken, braden en om den oven te ſtoken hout gebruikt. Dat een oven heter moet zyn om te braden en brood te bakken dan tot kleinder gebak; maar dat men tot braden en bakken van dikke ſtukken een langzamer hitte nodig heeft dan tot dunder, om dat anders de hitte in plaats van tot het binnenſte door te dringen, het buitenſte verbrand; altoos in agt nemende van het gebak langzamer te bakken na mate dat daar meerder eijeren in zyn, om dat de eijeren geen grote hitte konnen verdragen; en aldus moet men ieder toebereidzel volgens zyn natuur en eigenſchap behandelen, altoos bedenkende, dat men door te veel iets zo wel kan bederven als door te weinig. Aangaande het aanleggen van vuur moet een keukenmeid ook aanmerken; dat een vuur niet al te gesloten en de turven in haar verband moeten leggen, zo dat de lucht daar door kan ſpeelen; dat het hoog en ſpits moet toelopen om daar over te koken, dewyl de kragt van het vuur dan beter vereenigt en opwaards ſtygt, maar dat tot braden een vuur vereiſcht word dat ten minſten zo breed is als 't geen men daar op, of daar voor braden wil, doch zo, dat de meeſte hitte is ter plaatze waar voor het dikſte Vleeſch zich bevind. Dat men nooit iets al te ſchielyk maar langzaam moet drogen; en dat

dat de rook van eeken-hout het beſte daar toe is, dat men in het zouten van vleeſch nooit geen te fyn zout of ſalpeter moet gebruiken, ten ware men het zelve roken wil, en dat men om te zouten of in te leggen nooit te veel zout tusſchen beiden moet gebruiken, maar alles wel geſloten leggende, zo doet wat meerder zout op de bodem, en nog meerder daar boven op dat de lucht inhoudt.

TWEEDE VOORSTELLING.

Van het bakken.

1. Tot *appel-koekjes* zyn de aagjes appelen de beſten; daar toe maakt men beſlag van tarwe meel of bloem, wat geſmolte boter, giſt en melk, en zo veel cijeren als men goedvind; want een ey zal nooit geen gebak bederven, ook moet het beſlag niet te dun zyn maar luchtig, waarom eenige wat mol daar onder doen; men ſteekt de appelen in ſtukjes op een priem in dat deeg en bakt ze in boter of reuzel, of half en half.

2. *Amandel-taart* word op veelerhande wyzen gebakken; dog men neemt altoos half zo veel zuiker als Amandelen, zo veel cijeren zonder als met het wit, men kan 'er eenige lepels boter, giſt of een weinig brandewyn, kaneel of geraſpte citroenſchil in doen, na dat men ze lekker begeert; doch het geheim beſtaat hier in, dat men alles wel klopt, en doet binden, waarom men de cijeren een voor een met de geſtote amandelen &c, door de zuiker klopt; en om ze in den oven te bakken moeten ze

natter beslagen worden, dan of men het onder de pan bakt.

3. *Taart-korst*, om van onderen te gebruiken, bewerkt men van bloem met wat melk, op een luchtige wyze, maar niet te lang; doch in de bovenkorst doet men boter, en zoo veel eijeren tot dat het deeg in het rollen opkrimt; want dan is het taay genoeg, om het te gebruiken.

4. *Appel-struifjes*, bakt men van appel-moes, daar men wat boter en zo veel gestote beschuit in doet tot dat het styf genoeg is; men kan daar ook eenige eijeren, fyn geklopt en gestote kaneel in doen.

5. *Appel taart*, maakt men van de beste zuure appelen dewelke ligt smelten; het zy in klyne stukjes gesneden, of in appel-moes gemaakt, daar eenige wel een scheutje rhynse wyn onder doen, wanneer de appelen niet zeer sappig zyn; maar zyn ze al te sappig zo kan men ze met wat gestote beschuit droger maken. Hier by doet men zo veel boter, een weinigje Citroensap voor de geur, sucade, Oranje snippers, kaneel en zuiker na goedvinden; en doet het alles in een korst, gelyk boven gezegt is; doch dit moet langzaam bakken.

6. *Boekwyte-koeken*; beslaat men met boekwyte meel met wat laauwe zoete melk, daar men boter, en eijeren na genoegen in doet, met wat gist, en men laat het ryzen; men kan daar appelen, peeren, rozynen of korenten in doen, en men bakt ze in een koeke-pan.

7. *Citroen-struiven*, maakt men van gestoten beschuit, daar men eenige Citroenen indrukt, nevens wat geraspte citroen schil, wat boter, eijeren en zuyker en men bakt het als gewend brood.

8. *Citroen-taart*, word toebereid van witte-brood

zon-

zonder korſt en dan geraſpt, daar men dan het ſap van eenige Citroenen in doet en twee of drie Citroenen in raſpt, tot dat men al de ſchil daar af heeft; men gebruykt ook wel geraſpte zuure Appelen daar onder om minder Citroenen nodig te hebben; hier by doet men wat boter en zuiker na goedvinden, en men bakt het in een korſt. Wil men de Citroen Taart zeer lekker hebben, zo doet 'er wat Rhynſe Wyn, een goed deel eyeren, geſtote Amandelen en wat kaneel onder.

9. *Engelſche Kaaks*; worden gemaakt van Taarte-korſt deeg, daar men wat karrewey, ſtukjes Sucade, geſtote kaneel, wat poeyer zuiker en zo veel korenten onder kneed als men het goed vind, hier van maakt men platte koekjes, die men in een Taarte pan bakt.

10. *Excellente* en *Fyne Kaaks*, kneed men van tarwe meel, met wat giſt, genoegzaam zo veel boter en eyeren; men kan na genoegen daar in doen geſtote amandelen, roze water, ſpaanſche wyn, zuiker, korenten en rozynen; en wat geſtampt zout, notemuscaat, nagelen, zelfs ambergrys. Als het wel gerezen is doet men het in vormen, en men baktze als de anderen.

11. *Gemeene Kaaks*, worden op dezelve wyze gebakken, en gemaakt van zo veel gewigt van boter, zuiker en korenten als men meel neemt, doch eenige raspen daar notemuscaat, en andere foelie onder.

12. *Gewend Brood*, bakt men van door geſnede rond witte brood, of het geen veel lugtiger is, van doorgekloofde beſchuiten, die men wat weekt in melk, daar men ook wat roze-water in doen kan als men wil, dan ſteekt men ze in geklopte eyeren, en men bakt ze in een koekepan, in de eyeren en boter, waar na men dezelve met ſuiker

beraſpt of beſtrooit, men kan 'er ook notemuscaat in doen. *Even veeltjes.* Tarwe-meel, fyn geklopte eijeren, geſmolte boter, warm gemaakte zoete melk, van alles evenveel, een weinigje giſt en dat ½ uur doen ryzen, bakt dit dan in een poffertjes pan met vuur van onderen en boven, is puik.

13. *Gierſte ſtruiven*, worden toebereid van gaar gekookte gierſt, daar men eenige geſtote beſchuiten, zo veel boter en wat zuiker in doet dat het mengzel niet te ſtyf is; doch de eyeren bederven het niet, zelfs kan men daar wat kaneel en roze water in doen, doch alleen met melk en eyeren beſlagen is zeer goed; men bakt het in een aſſiet op 't vuur met een dekzel vol vuur daar boven op.

14 *Gooiſche Pannekoeken*, neemt daar toe by een vierde pont meel, drie of vier eyeren na dat men begeert, dat men met melk en eenige lepels boter beſlaat en in een gemeene koekepan, of aarde pan zeer dun bakt; de boter en eyeren bederven het niet, ſchoon een ieder doen kan na goedvinden, al wilde men gek genoeg zyn van met de zogenaamde *Oranje keukenmeeſter in quarto*, pannekoeken zonder boter, en boekwyte koeken met veel boter en geſtoten beſchuit bakken, om quaſi de menſchen wat nieuws te leeren.

15. *Groote Podding*, om dezelve te bakken beſlaat men met bloem, doende by anderhalf kop meel zes of acht eyeren, niet minder maar wel meerder, zo veel korenten en geraſpte notemuscaat als men goedvind; een kommetje boter, ſchoon andere drie vierendeel oſſe niervet klein geſneden in de plaats gebruiken; dit beſlaat men met zoete melk en giſt: ook kan men uit lekker heid gepelde klein geſnede amandelen of amandel-pas na genoegen 'er by doen, of wat ſucade en een glas witte wyn: Zelfs doet men wel half zo veel gaargekookte en fyn gewreeve geele gierſt

daar

daar by als men meel gebruikt, met wat zuiker, en bakt het in een taarte pan. Anders zo kan men witte brood in plaats van meel en gierst gebruiken.

16. *Groote Zuster*, beslaat men met bloem, laauwe zoete melk, boter en gist en een weinigje zout, daar men zo veel eyeren by doet als men goedvind, doch moet wel gerezen zynde in een taartepan gebakken worden.

17. *Haas pastey gesneden*, word gemaakt van haaze vleesch gekookt tot dat het gaar is, de beentjes daar uit gedaan; anders doet men daar alles in, zelfs de kop, met osse niervet, en rozynen zonder korrels met een weinigje zout en gestote foelie of nagelen ná goedvinden; dit doet men in een korst om in den oven te bakken.

18. *Heele Haaspastey*, maakt men van een afgestroopte Haas, op de rooster gebraden en met spek gelardeert, tusschen beide met heele kruidnagelen en peper bestrooit, met eenige sneedjes dun spek onder op de grove korst, en eenig spek boven op de haas; men bedekt ze met een korst, zo dat de kop en agterste poten het hair daar op zittende, uit de korst steken, doch moeten met papier tegens het verbranden beveiligt worden, en dan bakt men het in den oven.

19. *Gekapte Haaspastey*, maakt men van gekapt haaze vleesch zonder benen en spek; men doet 'er vet, boter en wat kruid by; en men bedekt de korst met geboterd papier als men ze in den oven zet; doch eenige zyn gewoon de bovenste korst van Pasteijen met de doir van een ey te bestryken.

20. *Ham pastey*, word gemaakt van een gaar gekookte versche Ham daar het zwoort afgehaalt is, eenige besteken ze met nagelen, anders strooit men

men wat peper daar over; men kan 'er ook wat petercelie by doen; en dan zet men ze in een korſt in een oven te bakken.

21. *Ham venezoen*, word toebereid van een niet te ſterk gerookte, gekockte en afgehaalde ham; is ze heel mager zo kan men ze lardeeren; dezelve word beſtrooit met kruidnagelen, ook wel met petercelie en in den oven gebakken.

22. *Harde kaakjes*, worden beſlagen van tarwe meel veel boter en giſt, en zo veele eyeren, kaneel, foelie en notemuscaat als men goedvind, ook kan men 'er wat roze water by doen, maar het beſlag moet niet te vogtig zyn, boven op maakt men eenige holligheid en laat ze langzaam in den oven bakken.

23. *Hylikmaker*, maakt men van bloem, half zo veel bruine zuiker en een vierde honing, die met de zuiker geſchuimt is, daar men dan Oranje ſchillen, ſucaden, kruidnagelen, notemuscaat en kaneel by doet: dit deeg word uitgerold, tot Hylikmaker of Theerandjes geformeerd en in den oven gebakken. Andere maken daar balletjes van; doch dan neemt men wat meerder zuiker zonder honing, en men doet 'er boter in met een glas wyn, kaneel en gember: doch het eerſte is beter, en meeſt in 't gebruik.

24. *Kaneel wafeltjes*, maakt men van een pond tarwe meel, een half pond boter, zo veel zuiker en kaneel na goedvinden, en een ey daar in, waar van men balletjes maakt en in een yzertje bakt; men kan 'er ook wat gember, ſaffraan, ſpaanſche wyn en meerder eyeren in doen.

25. *Karſſe taart*, maakt men van karſſen waar uit men met een ronde afgeſnede ſchryf-pen de

ſtee-

ſteenen gedaan heeft; eenige koken de karſſen eens op, ook andere niet, doch dan moet men voor de natheid wat geſtote beſchuit daar by doen, met wat boter indien men wil, met zo veel zuiker als men goedvind; wat ſucaden, orange ſnippers of citroen, want de lekkerheid bederft het niet; word zoetjes in een taarte pan gebakken tot dat het droog genoeg is.

26. *Kervel-koekjes*, worden bereid van gekapte kervel, kruim van witte brood in melk geweekt, wat boter, eyeren, zuiker en kaneel na goedvinden; doch zo het door de boter en melk te dun word, doet men daar wat geſtote beſchuit onder; men bakt het in de pan; en raſpt daar zuiker over.

27. *Kervel taart*, word op dezelve wyze toebereid, ſchoon men daar meerder boter, eyeren en zuiker in doet en alles in een korſt te bakken zet.

28. *Kieken-Paſtey*, word gemaakt van klein gekapte kuikens die men kookt, die men dan met ſweſerik, lamspootjes, ſtoelen van artichokken, hanekammen, moerilles, ſaucyzen, oeſters, vogel nesjes balletjes, wat zout, kaſtanjes en wat men goedvind, citroen ſchyfjes niet te vergeten, met wat kruid beſtrooit, in een korſt doet; als het gaar in den oven is, zo giet men daarop, dat vleesch nat van de kuikens, gebonden met eyeren, limoen ſap en geſtote beſchuit: waar na men de korſt met zuiker beraſpt. Zommige bakken het hoen eerſt in meel en boter, en maken daar een ſchotel pastey van, zonder onder korſt.

29. *Kleine Confituur-taartjes*, bakt men in vormen in een taarte pan van geconfyte quee-moes, en wat bramboſen moes na goedvinden; dog men beſmeert

ſmeert de vormen met boter en beſchuit en doet ze maar half vol

30. *Kleine Karſſe Taartjes*, bakt men mede in korsjes en vormen, van geconfyte karſſen, met wat geſtote kaneel daar by.

31. *Kleine Zuſter*, daar toe gebruikt men twee of drie malen zo veel korenten als bloem, dat men beſlaat met laauwe melk en giſt, doch moet niet te dik zyn; en dan kan men daar ſucaden, amandelen of wat zuiker by doen, na mate dat men ze lekker wil maken.

32. *Konyn Paſtey*, word gemaakt van ſtukken gebroken konynen; daar mede handelt men als met een *Haas-paſtey*, daar men ſpek, of boter en kruid by doet na goedvinden; zelfs gember, dog eenige luſten dit niet.

33. *Krakelingen*, worden gemaakt van zo veel zuiker als bloem, eenige eyeren, en boter na goedvinden; daar men roze water, koriander en room by doen kan om ze lekker te maken; van dit taaije deeg maakt men krakelingen en men bakt ze in den oven met ey beſtreken. Doch wil men *zoute Krakelingen* hebben, zo neemt een half lood zout, in plaats dat men tot *zoete Krakelingen* een half pond zuiker by zo veel meel gebruikt.

34. *Excellente Krakelingen*, maakt men van amandelen en geſtampte broodſuiker, met gom dragant geweekt en het wit van een ey; daar sommige wat boter, coriander en anyszaad by doen; men bakt ze op papieren met amandel oly beſtreken, zoetjes in den oven.

35. *Kruis beſſen taart*, word bereid van gaar gekookte of geſtoofde kruis beſſen met zuiker na genoegen, daar men wat melk of liever room by doet.

doet; en is het te vochtig, zo zal wat gestote beschuit het niet bederven, en de eyeren, eens zo veel dooir als wit, met wat geraspte citroen schil is goed, en word in een taarte pan gebakken.

36. *Kuische Zuster-koek*, beslaat men met room of melk, boter en eyeren, met de kruim van witte brood, daar men rozynen by doen kan.

37. *Letter-koek*, bakt men van byna zo veel poeijerzuiker als bloem; droog en fyn gewreven, daar men eyeren, met het wit en gesmolten boter onder kneed, met zo veel kruid als men goedvind, dat men met de boter en zuiker vermengt, en de bloem 'er dan instrooyd; wat veel nagelen, notemuscaat en foelie, zelfs fyn gesnede sucade bederft het niet; doch men gebruikt zo veel men wil, en bakt het in vormen.

38. *Mastrichtse Wafeltjes*, bakt men op dezelve wyze als de *kaneel wafeltjes*, maar men doet 'er meerder eyeren, room en gesneden citroen schillen by, doch geen saffraan of spaanse wyn; veel zuiker en kaneel.

39. *Merg Taart*, word bereid van gesmolte en gefruite merg, daar men dooiren van eyeren en zuiker na genoegen, doch zo veel amandel pas by doet dat het dik genoeg is om in een korst in de taarte pan te bakken.

40. *Oblien*, word gekneed met laauw gekookt regenwater en tarwenmeel, wat boter, een of twee eyeren op een pond, wat zuiker en kaneel, waar by eenige een glas witte wyn voegen; van dit deeg maakt men balletjes, die in 't yzer gebakken zynde, opgerold worden.

41. *Olipodrigo-Pastey*, word op de zelve wyze toe-

toebereid als de kieken-paſtey, behalven dat men daar druiven, ander gevogelte en vleeſch by doet.

42. *Oranje Taart*, maakt men van gedroogde Oranje ſnippers in een boeteljе franſche wyn opgekookt, daar men eenige fyn geſnede goede zuure appelen, wat zuiker en kaneel in doet, en zo veel geſtoten beſchuit dat het droog genoeg is; om in een korſt te konnen bakken.

43. *Oſſe vleeſch in een korſt*, lardeert men met dik ſpek, en na dat het wel door kruid is, doet men het in grof deeg en zet het in den oven te bakken; zommige menſchen doen daar uyen en roſemaryn by.

44. *Paaſch-brood*, daar toe neemt, om het lekker te bakken, op ieder pond meel, een half pond korenten en twee of drie eyeren, met wat geſmolten boter en melk, dat het bekwaam van dikte is, en giſt om te ryzen; een weinig geſtote kaneel en notemuscaat, zelfs ſucade bederft het niet, dit wel doorkneed en tot paaſch brood gemaakt, word in den oven gebakken.

45. *Panne-koeken zonder boter*, worden beſlagen van meel en eyeren, zes op een pond meel, met room of melk dat het niet te dik is; eenige doen daar notemuscaat en foelie in, doch anderen niet.

46. *Paſtey van Leeuwerikken*, of *Leyſters*, word van onderen belegt met dun ſpek, wat lauwrier bladeren en ſchyfjes citroenen, daar men het gevogelte naaſt elkanderen oplegt, met wat geſtote beſchuit, foelie, notemuscaat en heele peper, dan giet men een goede kom water daar wat bloem ingemengt is, daar boven op, en bekleed alles wederom met dun ſpek, lauwrier bladeren en ſchyfjes citroen; en de korſt daar over gedaan zynde word in den oven gebakken.

47. *Paſ-*

47. *Paſtey van gebakt Vleeſch*, maakt men van gehakt kalfs vleeſch, daar wat notemuscaat, geſtoten beſchuit, eenige eyeren, peper en zout door gekneed is, waar by men wel wat chalotten en geſnede gezoute lemmetjes voegt, van boven en onder bekleed, en gebakken als boven, word gegeten met een ſaus van kalfs nat, wat bloem, geſtoten beſchuit en limoen ſap.

48. *Paſtey van gebakt vleeſch met korenten*, word gemaakt van wel gekruid gehakt vleeſch met kruim van witte brood gemengt, eenige zuure appelen, veel korenten, vleeſch nat, maar geen ſpek, wat zuiker en zout; daar men, zo men wil, wat kaneel, amandelen en ſucaden kan by doen voor de lekkerheid; doch lekkerbekjes laten het vleeſch alvorens in een fles witte wyn opkoken, dit alles bakt men in een korſt in den oven.

49. *Paſtey in een ſchotel*, word gemaakt van in ſtukken geſnedene hoenders en duiven, die men kan opkoken of niet, na goedvinden. Hier by kan men balletjes doen, en alles wat in een kieke pastey gebruikt word, met wat boter, notemuscaat en zout; zyn ze gekookt, zo giet men daar ruim vleeſch nat op, en anders zo veel water daar geſtote beſchuit of bloem in gemengt is, dat de ſchotel tot de helft vol is; doet dit in een kopere ſchotel, met een korſt belegt, en word op kolen van onder en boven gebakken.

50. *Paſtey van wildbraad*, maakt men van allerhande wild dat met ſpek gelardeerd en wel gekruid is; en word behandeld als een *Paſtey* van leeuwerikken en leyſters, en gedaan in een korſt van halfrogge en tarwe meel.

51. *Podding in een aſſiet*, word gemaakt van oudbakke witte brood zonder korſt in melk geweekt,

met eyeren, boter, niervet en gist, men kan daar by doen, korenten, een weinigje zuiker, zelfs amandelen zo men het lekker wil hebben, en zo veel melk dat het beslag niet te dik is, en word in een schotel met vuur van onderen boven gebakken.

Voor een verandering kan men ook podding maken van ½ pond roggen brood heel fyn gemalen, ½ pond merg uit een Ossen Schinkel, anderhalf, vierendeel korenten, 6 eyeren, ½ pond gepelde amandelen fyn gestoten, wat notemuscaat, wat citroen, wat gist, alles door elkanderen beslagen, in een doek gebonden, en dan in een ketel een uur doen koken, in water, daar een kleine hand vol zout in gestrooyd is, deze eet men met een saus van room en een weinigje zuiker.

52. *Prol van room*, daar toe neemt men sneetjes witte brood of frans brood; op de grond van de schotel doet men wat boter en gestote beschuit, het brood daar op gelegt met korenten en zuiker bestrooid zynde, zo neemt men wat zoete melk, daar een ey in geklopt is, en giet 'er dat over; daar op legt men een tweede laag op dezelve wyze; wil men het lekker hebben zo gebruikt men room in plaats van melk, en men legt tusschen ieder laag schyfjes sucade en kaneel en bakt het op kolen in een schotel.

53. *Pruimellen-taart*, maakt men van pruimellen die in kleine stukjes gesneden zyn; daar men sucaden, snippers, citroen en wat sap uit een citroen gedrukt, in doet; anderen nemen twee deelen pruimellen, en een deel pruimen zonder steenen, die zy eerst in wat fransche wyn opstoven en daar gestoote beschuit onder mengen, met zuiker bestrooid; dan in een korst bakken.

54. *Romakeyns*, worden gemaakt van een pond bloem, een half pond amandel pas, een half pintje

zoe-

zoete room, met wat rooze water, eyeren, boter en zuiker, en worden in vormen gebakken.

55. *Rodeletters*, maakt men van een pond amandelen met water gestoten, want daar mag geen melk in komen, daar men twee pond zuiker, een half pond boter, en wat nagelen in doet met twee eyeren en wat water; hier op strooid men zo veel bloem, en men kneed het tot dat het zeer styf is, het zelve met roodbolis of bores rood makende; zommige laten het deeg een dag overleggen en meenen dat zulks beter is, doch is onnodig; men kan ze ook zonder amandelen maken, doch dan doet men 'er wat gist by, en bakt ze op een geboterde plaat in den oven.

56. *Ruston*, daar toe neemt men bloem, met agt eyeren op een pond, en een kommetje boter, wat gestote beschuit, half melk en water dat het bekwaam van dikte is, en wat zuiker, dat het zoet genoeg is, en goede gist want moet lugtig zyn; men mag 'er wel voor de lekkerheid wat roze water in doen, in een taarte pan bakken, en met zuiker bestrooijen.

57. *Ryst-koekjes*, worden in een koeke pan gebakken van gekookte rystenbry, daar men wat eyeren, gestote kaneel, zuiker, en zo veel beschuit in doet dat het dik genoeg is, en dan met boter te bakken.

58. *Soesen*, daar toe neemt men even veel boter als meel; eerst laat men de boter met het water byna aan de kook komen; en dan roert men het meel daar door, dan roert men de eyeren daar door, een voor een, vier op een half pond meel, en bakt het in vormen; gelyk alles breder in *de volmaakte Hollandsche Keukenmeid* word aangetoond.

59. *Sprissen*, worden op veelerhande wyzen gemaakt: Men neemt opgekookt pomp water, en

doet een half pond boter in een goede kom water om te ſmelten, daar men wat laauw, twee ponden bloem langzamerhand in roert, en dan de eyeren daar door gedaan een voor een, ten minſten zes, zeven of agt op een pond meel, het beſlag moet effen en ſtyf zyn, en door de ſpuit in de boter of reuſel geſpoten en gebakken worden. Anderen beſlaan het droog in een pot met water, daar zy de boter doorkneden; en eenige doen 'er zout, notemuscaat, en wat ſaffraan by.

60. *Spriſſen met melk beſlagen*, daar toe zet men wat heele kaneel in een pintje melk op het vuur te koken, dat de kragt wel uit de kaneel is, waar na men 'er de bloem dan onder roert, en laat het koken, zonder te branden, tot dat het zeer droog is; en dan roert men het; laauw geworden zynde, de eyeren daar door, tot dat het ſtyf genoeg is; doch men moet eens zo veel dooiren als wit gebruiken; wederom anderen kloppen het beſlag zeer lang om het lugtig te maken, en ſpuiten het dan in de boter.

61. *Suiker-kaakjes*, daar toe neemt men by een pond meel een half pond fyn geſtampte brood zuiker, drie vierde pond boter, twee eyeren en water; andere doen daar wat room en ſpaanſe wyn in, men ſtrooid altoos het meel in 't vogt om het effen te beſlaan, en bakt het op een plaat in den oven.

62. *Zuiker-beſchuit*, by een half pond bloem doet men een half pond zuiker en vier eyeren door malkanderen geklopt; ook kan men daar wat coriander en anys-zaad by doen, en word dan in den oven gebakken.

63. *Taart van Oeſters*, maakt men van Oeſters daar de harten uit gedaan zyn; daar men geſtote beſchuit of amandel pas by doet, met wat zuiker, peper en kaneel of roze water, zo men geen boter

ge-

gebruikt; dat men in een korſt doet, en op de kolen bakt.

64. *Taart van kreeften, krabben,* en *viſch;* die viſch moet gekookt en uit de ſchellen gedaan worden, men ſnyd ze in ſtukken en fruit ze in boter, en dan wel gekruid doet men ze in de taarte korſt om te bakken.

65. *Toverkoek,* by een kop boekwyte meel doet men eyeren hoe meerder zo veel te beter, tot vyftien toe, en men mengt het met laauwe melk, wat boter, zuiker en giſt, en bakt het in een taarte pan.

66. *Venezoen*, maakt men van vleeſch zonder beenen; dat wel gezout, gekruid, en geklopt is; dit legt men in een deeg van een duim dik, doch moet lang bakken, wanneer men daar vleeſch nat en boter by doet.

67. *Koude venezoen in een bruine korſt*, daar toe gebruikt men het zelve vleeſch dat wel geklopt en met dik ſpek gelardeerd is, wel gekruid, en eenige dagen in azyn gelegen heeft, dat men in een grove korſt in den oven te bakken zet, om koud met venezoen ſaus te eten.

68. *Viſchdaagſche eyer-gebakken*, maakt men van geklopte eyeren, wat zoete melk en geraſpt brood, men bakt het in boter, met zuiker daar over, anders neemt men fyn geſtampte amandelen, daar men een deeg van maakt met eyeren, zuiker en kaneel, en in de boter bakt; ook neemt men geklopte eyeren met wat meel daar in geroerd, daar men zuiker, zelfs notemuscaat en foelie voor de lekkerheid by kan doen, wederom ſnyden anderen, hart gekookte geſchilde eyeren in ſchyfjes, en bakken ze in de pan met wat zout, peper en boter, of met peterceelie, kruis beſſen of gekapte uyen, daar zy gefruit en azyn en wat ge-

raſpte notemuscaat voor de ſmaak over doen.

69. *Gebakken zonder eyeren voor de vaſten*, maakt men van allerhande viſch met oly, en appelen, daar men wat kaneel by doet, en in een taarte pan bakt, met zuiker daar over; anderen nemen peeren, die ze fruiten in bruin gebakke boter, of bakken ze in room of melk, met wat zuiker en kaneel daar over.

70. *Wafelen*, by een pond meel kan men vyf, zes, of agt eyeren doen, een half pint zoete melk, die zommigen eerſt opkoken, een half kommetje geſmolten boter, wat giſt en zuiker, dat men wel laat ryzen; eenige doen daar om de lugtigheid twee beſchuitjes in; en als men gaat bakken doet men in het beſlag een glas koud water. Lekkerbekjes beſlaan het meel met room in plaats van melk, en doen 'er wat fyn geraſpte zuiker en notemuscaat in.

71. *Aalbeſſen koekjes*, neemt tot een pond gekookte en door een zeef gedane aalbeſſen, drie of vier eyeren, met wat zuiker, kaneel en boter; doet daar zo veel fyn gewreven kruim van witte brood by, dat het dik genoeg is, daar men koekjes van bakt en met zuiker beſtrooid.

72. *Appel paſtey*, legt het deeg tot over de rand in een ſchotel, daar men geſneden appelen met wat zuiker kaneel en nagelen in legt, en bedekt het met een korſt die men rondom kan opligten; zet dit op het vuur tot dat de appelen gaar zyn; doet 'er dan zuiker en boter genoeg over, en de korſt geſloten zynde, bakt men het onder de pan, en raſpt daar brood zuiker over.

73. *Appelſop*, word van malſe geſnede en lugtig op gefruite appelen gemaakt, men zet gekarnde melk op het vuur, daar men boter in doet, en eenige ſneden gerooſt brood daar in doopt; dan legt men daar

daar van, lagen in een ſchotel, de appelen onder, en het brood daar op laag voor laag, en bakt ze onder de pan, daar men dan die karnemelk met zuiker en boter over heen doet.

74. *Appel ſtruyf*, maakt men van appelen, die ligt gaar worden, fyn geſneden, en in een kopere ſchotel op 't vuur zet tot dat ze week zyn; dan neemt men in melk geweekte kruim van witte brood fyn gewreven, daar men eyeren en zuiker na genoegen by doet. Het nat van de appelen gegoten zynde, zo doet men dit in de ſchotel by een, en men bakt het onder de pan.

75. *Beatille*, of *olypodrigo van hoenders en duiven.* Snyd de hoenders kleinder als de duiven, die men met lamspootjes in boter fruit; doet 'er wat gekapte uyen by en ſtooft het eens op met vleeſchnat; het moet wel gekruid zyn, doet het in een korſt wel door een, met ſtukjes dun ſpek door legt, ook kan men daar alles in doen wat in een kieke paſtey komt, met wat vleeſchnat en een dunne boom van boter daar over heen; en men dekt het met een korſt, en moet onder de pan als een ſchotel paſtey gebakken worden.

76 *Beſchuit van bittere amandelen.* Neemt driemaal zo veel bittere als zoete amandelen, ſchilt ze in warm water en laat ze verlezen, en ſtoot ze fyn met water; kneed dan zes zeven of meerder dooiren van geklopte eyeren daar door heen, met genoeg zuiker; maakt daar kleine beſchuitjes van, beſtrykt ze met dat eyer wit en bakt ze in den oven; raſpt 'er dan wat brood zuiker over, en laat ze aldus koud worden.

77. *Beſchuit koekjes*, tot ieder beſchuit neemt men een ey, daar men wat nagelen, notemuscaat,

korenten, boter, melk, gist, en zo veel meel by doet, dat het beslag dik genoeg is; moet wel door een geroerd, tot beschuitjes gemaakt en in den oven gebakken worden.

78. *Bignetten*, of *gespooten gebak*, daar toe neemt men by anderhalf pint melk, omtrent zes handen vol meel tot dat het dik genoeg is; want moet styf beslagen worden, doet 'er wat zuiker en eyeren in als men goed vind, maar meerder dooir als wit; altoos in alle gebakken, ey voor ey daar in doende; spuit het in reuzel om te bakken. Andere nemen tarwe bloem met roomkaasjes, maar weinig eyeren, met zuiker, wyn en citroen schillen, en spuiten het deeg in reuzel, boter, of uitgebrande oly om te bakken; wederom anderen, maken een beslag van warme melk met meel, en maken het roerende op 't vuur als styve water en bry, waar na zy veele eyeren daar door kneden, met een weinigje brandewyn voor de lugtigheid, en dan in boter gebakken.

79. *Benjees*, worden ook op die wyze in boter gebakken, doch worden maar beslagen met een halve pint melk tot een pont meel; daar men op het vuur agt of tien eyeren doorklopt, en wat brandewyn.

80. *Echodees*, worden eerst in water gekookt en dan in de boter of reuzel gebakken; men kookt wat verjuis en water, of water alleen; by een pond meel doet men drie eyeren en een half vierendeel boter, daar men zuurdeeg by doet, en wat laten staan moet.

81. *Harpoentjes*, daar toe neemt men dunne sneedjes van water en bry: die men zeer langzaam in

een

een koeke pan met veel boter bakt, waar na men zuiker daar over rafpt.

82. *Blaks-kaps*, worden gemaakt van doorgefnede ongefchilde zuure appelen (doch de klokhuizen moet men altoos wel daar uit doen) de holligheden van ieder fneedje, vuld men met zuiker, geftote kaneel en een weinigje nagelen; legt ze in een fchotel, bakt ze onder de pan, met wat zuiker daar over heen.

83. *Zieke appelen*, daar toe neemt men gulde pippeling of aagjes gefchild en half door gefneden, met kaneel beftoken als zy zagt worden, bakt men ze in een fchotel met wat boter onder de pan dat ze bruin worden, en rafpt daar brood zuiker over.

84. *Colombyn koek*, om dezelve goed te maken moet men wel 20 fyn geklopte eyeren by twee pond zuiker doen, daar men dan zo veel meel in ftrooid tot dat het dik genoeg is. Wil men het zeer lekker maken, zo kan men'er wat gerafpt citroen fchil of kaneel in doen, en men bakt het langzaam in een taarte pan.

85. *Dordfche ftruyf*, maakt men van meel, van room en fyn geklopte eyeren, zes op een pond, met zoete room beflagen, ter dikte als beflag van panne-koeken, bakt het in de pan met zeer veel boter, en zuiker daar over, zonder te laten vaft zitten.

86. *Rafiolen*, beftaande uit een mengzel van gehakte peterceelie en fpenagie, half en half; daar men wat gerafpte oude kaas, wat notemuscaat, en een ey in doet; als dit wat geftampt is met vleefch-nat, maakt men daar een korft zonder boter over, en men bakt het op kolen in een taarte pan, men kan daar zuiker over doen.

 87. *Dui-*

87. *Duiven paſtey*, tot dezelve behoord geen ander gevogelte ; zy worden plat geklopt, en met de lever gevuld, en met dun ſpek bekleed dat gekookt is, men legt gehakte petercelie, uyen, aardappelen in ſtukjes, champignons, zwezerik, het merg van een ſchinkel en welriekende kruiden, door een gemengt op de boom van de ſchotel, daar op de duiven, dan wederom van dit mengzel en kleine ſtukjes ſpek en lauwrier bladeren, met een korſt gedekt, word gebakken als een ſchotel paſtey.

88. *Hoere koekjes*, neemt tot een half pond banket meel zo veel korenten als men goed vind, niet te weinig, wat amandel pas, ſucaden, giſt, wat kaneel, notemuscaat, room en zeer veel boter; moet lang ryzen, daar van bakt men kleine koekjes in een taarte pan, met wat vuur van onder, maar veel vuur van boven, met zuiker beſtrooid.

89. *Boere-wafels*, worden gebakken van beſchuit in melk klein gekookt zonder eyeren, maar weinig boter en meel zo als het van de molen komt, en wel beſlagen om te bakken, gaat goed.

90. *Amandel ſtruyf zonder boter*, daar toe neemt men by een pond amandel pas een vierendeel zuiker, met agt of negen eyeren; wat geſtote beſchuit, maar niet te veel, en een lepeltje brandewyn; ook kan men daar wel voor de frisheid, wat geraſpte citroen ſchillen in doen, bedekt het met korſt en bakt het als taart.

91. *Franſch brood dat extraordinair is*, doet een halve ſtuiver deeg by een franſche bakker haalen; dit mengt men 's avonds van te voren in meel met warm water dik beſlagen, laat het een nacht ſtaan, en 's morgens kneed men het zuurdeeg daar door, met heet water, onder het kneden beurtelings wat

heet

heet water en meel daar by doende, met een weinigje zout voor de hertigheid; zet het wat op een warme plaat te ryzen, en dan bakt men het wel door in den oven.

92. *Engelſche ragout*, maakt men van zwezerikken in ſchyfjes geſneden, en gehakte petercelie en uyen in boter gaar gebakken, daar men dan balletjes gehakt en andere ſtukjes vleeſch, en dunne ſchyfjes ſpek, mede in de boter gebakken, by doet, met een ſaus van water, limoenſap, ansjovis en notemuscaat die wel gebonden is, en dan onder de pan nog wat gebakken, zo moet 'er nog wat koude boter by gedaan worden.

93. *Herſſenen ragout*, word gemaakt van Kalfsherſſenen zonder vlieſen, dan klopt men in wat vleeſch nat eenige eyeren na goedvinden; daar men gekapte petercelie, boter, notemuscaat, zout en citroen by doet, en met vuur onder en boven wat te braden zet.

94. *Witte ragout*, kan men niet alleen van zwezerikken, balletjes, maar van allerhande vleeſch gereed maken; en daar in alles doen wat men in de kieken paſteyen doet; dat men alles luchtig in water opkookt om wit te blyven: waar na men boter, citroen, peper, notemuscaat, zout, en zomtyds gekurven petercelie daar by doet en alles wel omſchud.

95. *Bruine ragout*, is dezelve met het bovenſtaande, doch dan word het vleeſch eerſt in bruin gebrade boter opgeſnerkt tot dat het gaar is.

96 *Venezoen-ſaus*, maakt men van gebraden tarwemeel, met wyn dat het donker bruin is, daar men dan half zuiker en cieroop, nagelen, foelie, peper en wat azyn by doet, wil men het zuurder hebben zo laatde cieroop 'er uit, en zet het met

wat

wat meerder azyn op 't vuur tot dat het dik word.

97. *Gabletten*, of *Fransche wafelen*; neemt drie-vierendeel pond meel, een half pond zuiker, drie of vier eyeren en een weinigje boter, moet met water beslagen worden.

98. *Wafel koekjes*, bestaan uit gemeen wafel-deeg, dat men in vormpjes onder de pan bakt, maar moet lugtig gerezen zyn.

99. *Schilfer-koekjes*, maakt men met het wit van zeven of agt eyeren, zonder de dooiren, by een pond meel, en wat ongezoute boter, wat gist en een glas zoete fransche wyn, wat gerezen zynde, worden in reuzel gebakken.

100. *Geemelyke struyf*, roerd drie vierendeel pond meel, met zeven loot boter of iets minder na welgevallen, en een half pintje melk, als geroerde eyeren in een pan, moet in een schotel met veel vuur van onder en boven schielyk bakken.

101. *Trechter-koekjes*, bestaan uit een panne koeks beslag van meel, melk, en zo veel eyeren als men goedvind, maar moet niet te dik zyn; dit meel laat men door een trechter in de boter lopen en zo bakken.

102. *Kussentjes*, maakt deeg van meel, eyeren drie in een pond, een weinigje zoete melk, boter en gist, dik op een taarte-plank in figuren gelegt, tegen het vuur te ryzen gezet, en in de boter gebakken.

103. *Gemeen massepain*; word gemaakt van gestote amandelen in roze water met witte zuiker, omtrent half zo veel amandelen, daar men wel wat wit van een ey by kan doen; men maakt het in figuuren in vormen en bakt het op ouwel op een plaatje in den oven.

104. *Con-*

104. *Confituur Massepain*, neemt amandelen en zuiker als boven, rold het uit en snyd het van een, bestrykt beide zyde met fyn gestote kaneel, legt de eene zyde vol van zodanige confituuren als gy wild, met wat sucaden en snippers daar over, en alles met wit van een ey bestryken, dekt het met de andere zyde toe, snyd dat dan zo dubbeld in figuren, en bakt het op ouwel in den oven.

105. *Koninklyke massepain:* neemt dezelve amandelen en quantiteit zuiker, maar moet fyn gestampte brood zuiker wezen; en die zuiker doet men eerst in 't water smelten en koken, tot die zuiker begint te lymen, gestadig roerende en omkerende met de amandelen tot dat droog is, wat eyer wit maakt het taay, dan in fyne zuiker gewenteld en tot harten gemaakt, word in een middelmatige heete oven gebakken.

106. *Massepain-sprits*, daar toe neemt men by een pond amandelen, een dooir en het wit van twee eyeren en een drie vierde pond zuiker gestote tot dat het taay is, word in een vorm tot spritzen gemaakt, met zuiker fyn bestrooid en in geen te heeten oven gebakken: wil men daar sucaden en snippers by doen, dan word het *Oranje Sprits* genaamd.

107. *Genuesche Beschuit*, by een pond meel doet men een vierde pond zuiker, vier eyeren, koriander en anys zaat na genoegen, word met laauw water niet te dun beslagen, tot langwerpige beschuitjes gesnede en in den oven gebakken.

108. *Aalbessen koekjes*, men doet by een pond gekookte en uitgelope aalbessen tien of twaalf eyeren, een stuiver witte brood, zuiker, kaneel en boter na genoegen, en bakt het in een aarde pan.

109. *Wittebroods koekjes*, maakt men van gesneden

den witte brood in melk geweekt, en uit een mengzel met eyeren, boter, korenten, gist, met wat zuiker en kaneel na genoegen beslagen, bakt men in de pan, het zelve kan met beschuit gedaan worden, en zyn dan *beschuit koekjes*: en doet men maar kruisbessen of kervel 'er by, dan zyn het *kervel* of *kruisbessen koekjes*.

110. *Oly* of *oblie koeken*, neemt twee pond tarwe en een pond grutte meel, met wat gist en cieroop, dat men met melk zo droog beslaat als mogelyk is, waar by men na genoegen, gesneden appelen, rozynen, korenten, en zelfs gepelde amandelen doen kan, wat gestote kaneel in het deeg bederft het niet, dan bakt men ze in uitgebrande oly, daar een stuk brood of appel in legt.

111. *Poffertjes*, worden gemeenlyk van half tarwe en half boekwyte meel gebakken, met half melk en water beslagen, en twee eyeren op een pond met gist; worden in een pan gebakken. Men kan dit ook alleen van tarwe meel met vier of vyf eyeren doen, maar geen tien, gelyk andere zeggen, want dan zo zoude het zo droog als gort zyn, doch al genoeg van zulke koks; dat men 'er korenten na genoegen in doen kan, spreekt van zelve.

112. *Tarwe koekjes*, worden gebakken van tarwe meel, vyf of zes eyeren op een pond, boter na goedvinden, wat gist en zuiker, en worden beslagen met half melk en water, in vormen of in de pan gebakken.

113. *Room-koekjes*, tot een pond meel zes eyeren, een vierendeel pond amandel-pas, zo men wil; wat zuiker, zoete room en boter na genoegen.

114. *Limoen-koekjes* of *Zeeschuim*, worden gemaakt

maakt van een goede citroen, waar van men 't zap drukt in een half pond zuiker, en de geele ſchil daar by geraſpt met het wit van een ey, word in balletjes op papieren in een taarte pan gebakken.

115. *Koekjes van Mevrouw van C.* ... een half pond meel, zo veel amandel pas, zes eyeren, vier lepels room, veel boter maar men kan 'er korenten, kaneel, notemuscaat, en zelfs ſucaden in doen, word in vormen gebakken.

116. *Koninginne beſchuit*, word van veel eyeren, een pond zuiker op de twaalf, met coriander en anys, en zo veel meel en boter gebakken dat het ſtyf is.

117. *Kungeltjes*, men neemt zes of zeven eyeren tot een pond meel, met wat zuyker en giſt, moet lang geklopt, gerezen, in reuzel of boter gebakken worden.

118. *Macaronnen*, zo veel amandelen als zuiker met het wit van vier eyeren tot een pond, wel geſtampt in een mortier, op papier met zuiker tot Macaronnen gemaakt en in den oven gebakken.

119. *Savoyſche beſchuit*, klopt de eyeren wel fyn, doet by vier eyeren een half pond zuiker, daar by doet men gedroogde en klein gewreven oranje of citroen ſchil, waar by men zo veel meel doet dat het heel ſtyf word; tot ronde beſchuit gemaakt zynde moet bruintjes in den oven gebakken worden.

120. *Schulpen*, worden van pannekoeken beſlag, in reuzel of boter gebakken, maar het beſlag alvorens in den ſchulp gedaan, en zo daar in geſtoken.

121. *Wever-ſpoelen*, zyn mede van het zelve beſlag, maar willen veel eyeren hebben en wat dik beſlagen zyn; men zet het wat op het vuur in een

ſcho-

ſchotel te ſtyven, formeerd weverſpoelen, en bakt ze in boter.

122. *Tenzen*, is een beſlag van 16 eyeren, de helft zonder het wit, geklopt, met een pint ſap van ſpenagie, wat ſap van tenzen, of worm kruid, een pintje room, geſtote zuiker beſchuit, met notemuscaat en zuiker zo veel men wil, wel alles klein gewreven, en in een ſaus pan met wat boter dik laten worden door het roeren op 't vuur; dan bakt men ze in een ſchotel, met vuur onder en boven, en keert ze eindelyk om.

123. *Strevels*, neemt een ey tot ieder lepel banket meel, wat brood zuiker en zo veel water dat het dik genoeg is om met de lepel of door den trechter langzaam in heete boter te lopen en daar in te bakken.

124. *Zuiker brood*, maakt men van colombyn deeg, met rozewater en brandewyn, zonder citroen, lugtig geklopt, bakt men in blikken.

125. *Princeſſe brood*, daar toe neemt men ook zo veel zuiker als bloem en vyf eyeren tot een pond, maar moet eeven als zuiker brood gegeeſſeld worden dat het ſchuimt, en op papieren gebakken.

126. *Amandel brood* of *Ranton*, daar toe neemt men by een pond amandelpas, agt eyeren, twee of drie zonder het wit, genoeg brood zuiker en word met wat water en wat brandewyn beſlagen en in vormen gebakken.

127. *Tulleband*, beſlaat men op de wyze van amandel taart, alleen met geraſpte citroen daar in, en bakt het in zodanig een vorm; op die wyze geeft men allerhande namen aan de gebakken, na dat de vormen zyn.

128. *Silitee*, is niet anders dan taart deeg, met

zeer

zeer veel eyeren en boter, dan dun uitgerold, met figuur blikken uitgeſtoken, en zeer ſchielyk met heet vuur onder de pan gebakken word.

129. *Banket letters*, of *witte letters*: neemt daar toe fyne taart korſt, dan doet men een ey by een half pond amandelen en zo veel zuiker, met geraſpte citroen ſchil door een geſtoten; legt die ſpys op de uitgerolde korſt, en dekt ze dan met korſt, maakt daar letters van, en ſnyd ze van boven open: (als men de korſt wil buigen moet men ze wat nat maken), bakt dezelve op een plaat.

130. *Ros-kieljes*, is het zelve deeg, maar een ander fatzoen; men beſtrykt ze met dooir van een ey, zuiker daar over, en op papieren gebakken.

131. *Entjes*, is al mede het zelve, maar een ander fatzoen, want in langen entjes geſneden duwt men die dwars toe dat de ſpys ter weder zyden daar uit komt, worden op papieren gebakken.

132. *Italiaanſche wafeltjes*, is mede het zelve, doch binnen op de ſpys doet men wat ſucaden, ſnippers, en geſtoten kaneel.

133. *Kleine amandel* en *Confituur taartjes*, om dezelve te maken legt men de korſt in blikken van allerhande figuren, en van binnen vuld men ze met letters ſpys, of confituren zo als men wil, doch de ſpys maakt men wat ſlapper met kaneel-water, uitgeſtoken, wat gedekt, met eyeren dooir beſtreken, gebakken, wat zuiker daar over kan dan geen kwaad.

134. *Modiſche koekjes*, is letter ſpys, met wat kaneel water, en op ieder balletje word een klein ſtukje ſucaden geſtoken.

135. *Bitter vierkant*, is als letter ſpys, maar men neemt daar toe een derde bittere amandelen, in vierkante vormpjes gedaan met eenige ſteken daar op.

136. *Bittere koekjes*, worden gemaakt van half zoete en half bittere amandelen.

137. *Heere koekjes*, daar toe gebruikt men amandelen in water gestoten, twee pond zuiker, een half pond boter, vier eyeren, een half loot kardemom, en twee notemuscaten op een pond amandelen en twee pond banket meel, daar men sucaden en snippers na genoegen door kneed, tot koekjes gemaakt met twee sneden daar op, worden op geboterd papier of een plaat gebakken.

138. *Joode kranssen*, daar toe snyd men de amandelen in 't lang zeer fyn, waar by men ey-wit en zuiker genoeg doet, ook wel snippers, doch moeten met een slap vuur gebakken worden.

139. *Columbyntjes*, men doet de dooiren van een pond eyeren in anderhalf pond zuiker, en men roerd dat het wel verbind, dan klopt men het ey wit dik en doet het daar by met schaars een pond meel, wat citroen schil daar in geraspt kan geen kwaad, doet het in geboterde blikken, strooid daar zuiker op, waar door het korsje ontstaat, en bakt het zeer heet.

140. *Zuiker-koekjes*, zyn het zelfde, maar uit de vormen gedaan en op papieren gebakken; onder de pan, behoeve minder eyeren als in den oven te bakken.

141. *Glassé*, is het zelve met wat citroen daar by.

142 *Bruin zeeschuim*, daar toe neemt men by een pond zuiker, daar men vier eyeren sterk door roerd, doet daar vier loot gestote amandelen, en twee koekjes chocolaat by, bakt het met een slap vuur op papieren.

143. *Bitter witte zeeschuim*, is het zelve, alleen neemt

neemt men daar toe bittere amandelen en geen chocolaat.

144. *Nonne veesjes*, is het zelve, maar in kleinder ſtukjes.

145. *Turons*, maakt men van ongepelde grof geſtote amandelen, by een pond, anderhalf pond zuiker, met het wit van drie eyeren, ſterk geroerd en van tyd tot tyd nog vier daar by, doet 'er dan by wat bores om rood te maken, ſnippers en ſucaden, wel op 't vuur roeren tot dat het warm word, maakt daar balletjes van en bakt ze op papieren.

146. *Anys beſchuit*, daar toe neemt men zo veel zuiker als eyeren, en meel, met genoeg Anyszaat, dan in vierkante ſtukken breed en kort, ſnyd tot beſchuitjes en bakt het nog eens om de kleur te geven.

147. *Ufeltjes*, is gekookte zuiker met aftrekzel van klap rozen, ſtyf door het vuur geworden, en in ſtukjes gebroken, wil men ze geel hebben zo doet men daar citroen by, als de zuiker wil over koken zo doet 'er wat boter in.

148. *Peere-taart*, maakt men van gebrade peeren, klein door een Zeef gewreven, daar men geſtote amandelen, wat room, eyeren, zuiker en kaneel na genoegen in doet, wel door roerd en bakt met of zonder korſt.

149. *Room-taart*, maakt men van zoete room, of by gebrek van melk, met fyn geklopte eyeren gemengt, met banket meel dik gemaakt en op het vuur ſtyf geworden, word op de onderſte korſt gelegt, met roze water en brood zuiker daar op, met de boven korſt gedekt en gebakken, zuiker daar op.

150. *Aſperge-taart*, maakt men uit getrokken

koppen van aſperges die men op de beneden korſt legt, doet 'er allerhande fyne kruiden, geſmolten boter, notemuscaat en dooiren van eyeren by, met wat citroen daar over geraſpt, met een boven korſt toegedaan en gebakken.

151. *Taart van baars*, gaar gekookte baars, het vel 'er af en gekapt, met zout, peper, notemuscaat, nagelen en boter, (men kan 'er ook morilles, champignons en oeſters by doen) tuſſchen de korſten gelegt en gebakken.

152. *Taart van Champignons*, dezelve ſnyd men in ſchyfjes, waar by men doet, allerhande fyne kruiden, vleeſch-nat, limoen ſap, zout, notemuscaat, geſtote beſchuit en boter met een korſt onder en boven gebakken.

153. *Taart van eyeren*, word van eyer dooiren gemaakt, daar men zuiker en boter by doet, op het vuur geſtyft met citroen ſchil daar over, doet het in de korſt.

154. *Taart van garnalen*, die geſchild zynde doet men 'er by, gekapte petercelie, zout, peper, champignons, morilles en boter.

155. *Taart van geconfyte citroenen*, dezelve fyn geſtampt zynde, doet men daar macarons, kaneel, een glas wyn en orange water by.

156. *Taart van gebakte zalm*, daar by doet men boter, petercelie, zout, peper, en notemuscaat, men kan 'er ook champignons ſtoelen en artichokken, piſtaches of wat men meer wil, daar by doen.

157. *Taart van Meloenen*, by de dunne ſneedjes, doet men zuiker, kaneel, wat zout, en zo men wil orange water; moet langzaam bakken.

158. *Taart van Mevrouw bink*.....; zet een bier glas citroen ſap op 't vuur, met een vierendeel pond

pond broodzuiker, dat half verkookt, doet 'er dan zes dooiren van eyeren, wat boter, room, geraſpte citroen, kaneel &c. by, in de korſten.

159. *Taart van orange appelen*, geſchilde orange appelen in ſchyfjes geſneden zonder de pitten, legt men op de onder korſt, daar men geſtote macarons, kaneel, en geſneden piſtaches met zuiker beſtrooid, by doet.

160. *Citroen taart*, daar toe behoord, zes zure appelen klein geſneden, witte brood geraſpt, wat geſmolte boter, zuiker, het zap van twee en de geraſpte geele ſchil van vier citroenen; legt men in ruitjes tuſſchen de korſten.

161. *Gierſt-taart*, men kookt een pond gierſt met een pint zoete melk gaar, dat ze droog is, koud geworden zynde, doet men daar een pond zuiker, een half pond geſtote amandelen zo men ze lekker hebben wil met zo veel eyeren daar by, als men goedvind, en maakt het met kurkuma geel.

162. *Ryſt-taart*, word van ryſt op dezelve wyze gereed gemaakt, doch is beſt daar toe dat men ze in wyn gaar kookt: en op dezelve wyze kan men taarten van allerhande vruchten en gewaſſen maken.

163. *Taarten van francbipanen*, maakt een deeg van meel in melk gekookt, daar men vyf dooiren van eyeren, fyn geſtampte peſtaſches en amandelen, wat zout, en veel zuiker by doet, en met eyer wit door kneed, dit uitgerold in zes door boterde dunne bladeren, die men alle op elkander legt, en wat room daar over ſtrykt, en in een taarte pan bakt.

164. *Vlade taart*, een mengelen room, met ongeſtote ſpeceryen gekookt, tien eyeren, vyf maar met het wit, met wat room daar over, legt men

op de onder korſt, daar ſucaden op geſtrooid word en een korſt daar over heen, moet langzaam bakken.

165 *Taart van queen*, word gemaakt met dun geſneden queen, in wyn op gekookt, veel zuiker en kaneel.

166. *Podding van de vrouw van Gunters*.... een pond tarwe meel, een half pond corenten, geraſpt witte brood, klein geſnede kalfs vet, eyeren, boter, en notemuscaat na genoegen, in een taarte pan gebakken.

167. *Ryſt podding*, maakt men van geſtampte ryſt in melk gekookt, tot dat ze dik genoeg is, koud zynde, doet men daar boter, kaneel, eyeren, zuiker, en wat rozewater na genoegen in, en doet ze in de taarte pan, die altoos met boter beſtreken en geſtote beſchuit beſtrooid moet zyn.

168. *Engelſche gebakken witte brood podding*, tot drie witte broden neemt men drie eyeren, een vierde pond corenten, drie lepels zoete melk, een half kommetje geſmolte boter met wat notemuscaat, roze water, zuiker, en giſt, en wat geſnede amandelen rondom, in de taarte pan gebakken.

169. *Engelſche gebakken bloem podding*, by een pond bloem neemt men een vierde pond in melk gekookte gierſt, zes eyeren, wat amandel pas, een half pond corenten, wat notemuſcaat, zuiker, boter, melk, en giſt, dat het niet te dun is, boter en eyeren bederven het zelden.

170. *Engelſche ongerezen podding*, witte brood maar geen korſt in melk geweekt, zes eyeren, boter genoeg, veel notemuſcaat, wat brandewyn, men kan om de lekkerheid daar ſucaden en ſnippers by doen.

171. *Merg-*

171. *Merg podding*, even veel geſtote amandelen als zuiker,geraſpt witte brood, het merg van drie oſſe pypen by een pond amandelen,met room en notemuſcaat in den oven gebakken.

172. *Amandel podding*, twee witte broden dun-geſneden met melk of room overgoten, en warm gemaakt en onder een geklopt met twaalf eyeren wat nier vet, corenten, rozynen, foely notemuscaat, zuiker en wat meel, dit alles word omwonden in een lugtig gerezen deeg, en in den oven gezet.

173. *Mennoniete podding*,word gemaakt van gepelde en geſtampte amandelen vyf eyeren op een pond, veel rozewater, nagelen, foelie, zout zuiker en merg, bakt het in den laauwen oven, als half gaar, dan beſtrykt het met een mengzel van roze water, wit van ey en zo veel geraſpte brood zuiker dat het dik is, en laat alles gaar worden.

174. *Haverde meel podding*, word in melk beſlagen,met eyeren, notemuſcaat, zuiker en nier-vet na genoegen, bakt 't in den oven.

175. *Groene podding*, maakt men van allerhande moeskruiden die gaar zyn,in gewreve witte brood, melk, eyeren, boter, zuiker, en een weinig je zout,wat notemuscaat daar by kan geen kwaad.

176. *Karſſe vlade*, dezelve gaar met kaneel gekookt zynde, ſchoon uit gewrongen, zo doet men 't op een aſſiet met vier eyeren, men roerd het daar door en laat het langzaam op 't vuur ſtaan ſtyven.

177. *Aalbeſſen vlade*, de ſap in kaneel op gekookt,wel geſchuimt, genoeg zuiker, zo doet by een goed bier glas aalbeſſen ſap, net vier eyeren en zet het te ſtyven. Op die zelve wyze moet men met allerhande vladen te werk gaan, daar men veel

eyeren toe gebruiken moet om te ſtyven, want te veel vuur daar toe te gebruiken bederft het.

178. *Spek ſtruyf*, om ze excellent te bakken (want de gemeene is te wel bekend) zo bakt men het ſpek in kleine ſtukjes gebraden eens op, dan wryft men witte brood, in melk of room geweekt, zeer fyn, daar men wat zuiker en zo veel eyeren by doet als men goedvind, bakt het in de pan.

179. *Beſſen ſtruyf*, tot een pond beſſen, met zuiker en kaneel geſtooft, neemt men drie eyeren, met wat boter en een geſtote beſchuit, men doet het op een aſſiet, en zet het op 't vuur te ſtyven.

180. *Amandel ſtruyf zonder boter*, by een pond amandel pas voegt een vierde pond zuiker, en wel veertien eyeren, een derde zonder wit, wat geſtote beſchuit, wat brandewyn, men mag uit lekkerny wel wat geraſpte citroen ſchil daar by doen, en in een taarte pan bakken.

181. *Citroen compot*, men neemt citroenen al het wit daar van afgeſneden, ſnyd het in daalders, dan neemt men geklaarde zuiker, wat kaneel en rhynſe wyn, zet 't op het vuur tot dat het draad; doet het op de citroen, en zet het op weinig vuur, voor een ogenblik.

182. *Compot van allerhande geconfyte vruchten*, is byna het even, maar in plaats van rhynſe wyn, gebruikt men dan aalbeſſen ſap, of ſap van zuure beſte appelen als meeſt eigen aan de vruchten zynde.

183. *Zuiker, hoe men die klaart*, men doet een ey in de geſmolte brood zuiker wel geklopt en ſchuimt het, en dan kookt men de zuiker hart, tot dat zy draad, als gy daar in ſteekt en laat aflopen, doch de draad moet aanſtonds wederom verdwynen.

184. *Ge-*

184. *Gedraaide zuiker*, deze word gekookt van zuiker die geklaard is, dewelke men laat koken tot dat ze in de mond knapt, giet ze dan uit op een blaauwe ſteen met boter beſtreken, en laat ze dan zo koud worden dat men ze even kan aantaſten, dan draait men ze om den haak, tot dat ze koud word.

185. *Borſt-zuiker*, word gemaakt van de bovenſtaande, als ze genoeg gekookt is, dan doet men daar by anys zaat, ſaffraan, nagelen, wat kurkuma na genoegen, dat men met wit van een ey tot een papje gemaakt heeft, kookt het dan nog wat op, giet het uit, en ſnyd het als 't koud begint te worden in kleine ſtukjes.

186. *Zuiker dorſy*, is het zelve, maar daar doet men niets anders by dan ſaffraan, men kookt het, giet het uit, en ſnyd het in langer ſtukken, die wat gedraaid worden.

187. *Gezuikerde amandelen*, de gepelde amandelen, doet men in een pan die boven het vuur hangt, daar men een vierde part geſmolte gom, en een vierde part geklaarde zuiker by doet; een derde part daar van giet men op de amandelen, roerd en ſchud ze tot dat zy droog zyn, dan doet 'er al weder zuiker by, tot dat 'er tien pond zuiker op zes pond amandelen is.

188. *Kaneel amandelen*, by een pond gezuikerde amandelen in een pot nat gemaakt, doet men een loot zeer fyn geſtampte kaneel, daar men de amandelen zo lang mede om ſchud dat ze met kaneel bedekt zyn.

189. *Gebrande amandelen*, men laat de ongebrande amandelen op het bekke wat geel branden, men gebruikt by een pond, een pond broodzuiker, een

 loot

loot kaneel, een half loot kardemom en wat geſtampte bores voor de roodheid, dit laat men met een mutsje water tot een ſtyven draad koken, wel omroerende, en dan voortgewerkt.

190. *Gezuikerde erreten*, daar toe neemt men gedroogt coriander zaat, zonder gom, anders doet men daar mede als met de amandelen; maar men laat de zuiker met een lepel die om hoog loopt daar van lopen, tot dat 'er een draad aan blyft hangen, dan ſchept men ze in het kartel pannetje dat boven de grote pan hangt, waar in de zuiker daar uit loopt.

191. *Muysjes*, worden gemaakt van gedroogd anyszaat, en op dezelve wyze behandeld als de gezuikerde erreten.

192. *Gezuikerde anys*, word mede van gedroogt anys zaat gemaakt, maar word behandeld als de zuiker amandelen.

193. *Kappittel-ſtokken*, daar toe gebruikt men lange en in regenwater, vier-en-twintig uuren lang uitgetrokken amandelen, die men in lange reepjes ſnyd, hart droogt, en als gezuikerde erreten behandeld.

194. *Kaneel-ſtokken*, gebruikt daar toe heele en zeer gladde kaneel, gebroken in ſtukjes van een vinger lang, die in 't water wat meuk zyn geworden, dan ſnyd men het in reepjes en behandeld ze als de amandelen, en kartelt ze naderhand.

195. *Romyn kaneel*, daar toe gebruikt men geſneden kaneel, die men met een kwaſt, in de gekookte zuiker gedoopt, nat maakt, en dat wederom droogt, dan kartelt het van zelve.

196. *Grove amandelen*, zyn gepelde amandelen die met meel en de ſchuim van de zuiker op de

zelve wyze behandeld worden, als met zuiker.

197. *Gekleurde zuiker*, is het zelve, behalven dat men 'er wat verwe by doet.

198. *Citroen-ſchuim*, maakt een papje van wat zuiker en ey op een bort, raſpt dan de buitenſte baſt van twee citroenen daar op, roerd het in twee pond gekookte zuiker die van het vuur afſtaat, zet het wederom op het vuur tot dat het opkomt, dan uitgegoten en aan ſtukjes geſneden.

199. *Styf letter-deeg*, tot een pond meel, gebruikt men een half pond boter, zo veel broodzuiker, en vyf eyeren, dat men met zoete melk ſtyf maakt, daar men harde letters van maakt, en in de taarte pan bakt.

200. *Zuiker gebak van de freule van Hars...*,, tot een half pond geklaarde zuiker die gekookt is tot dat zy draad, voegd men langzamerhand een half pond banket-meel, van het vuur af te houden en gedurig roeren, daar over raſpt men broodzuiker, en men laat het koud worden. Stampt dit in een mortier met orange water, muscus en ambergrys; maakt daar van balletjes en werpt ze in kokent water, en kookt ze tot dat zy dryven, laat ze verzygen, en bakt ze dan in den oven tot dat ze goed van kleur zyn.

DERDE VOORSTELLING.

Van het Confyten, Inleggen, verfriſſende dranken voor de zieken, &c.

1. *Abricoſen*, om te confyten ſchild men ze; neemt 'er de ſteen uit als gy die doorſnyd: zo veel wigt

wigt van abricofen, zo veel geklaarde zuiker; anderen nemen tot vyf-en-twintig abricofen vier pond zuiker, nog anderen ftrooijen drie vierendeel pond geraſpte zuiker over een pond abricofen, koken ze dan eens heen en weer op, wel fchuimen, laat ze zo een nagt ftaan, dan nog eens opgekookt, dat ze na de grond gaan, en dan in de potten gelegt, en de fyroop daar op gedaan.

2. *Groene abricofen*, neemt by honderd groene abricofen als 'er nog geen fteenen in zyn, die men opwelt, een loot potas en wat zout, dan zo zullen de fchillen daar van afgaan met de vingers; als ze dryven, fchud men ze in een zak om te fchillen, moeten dan in 't water ftaan tot dat ze koud worden, doet ze wederom in 't bekken met wat water, met wat cremor tartarie daar in, en wat fchuim van zuiker, zommige doen ook gras in 't water om ze nog groender te maken, als ze gaar zyn laat men ze eenige uuren daar in ftaan, dan geeft men ze fchoon water, en laat ze nog wat ftaan. Laat ze wel en lang uitlekken, dan in de potten doen, met laauwe geklaarde zuiker daar op, die men altemets eens moet opkoken als ze wateragtig word.

3. *Droge groene Abricofen*, maakt men op dezelve wyze, maar als ze eenige dagen in de fyroop gelegen hebben zet men ze op planken, wel ter degen met zuiker beftrooid, en zo laat men ze ftaan drogen.

4. *Abricofenkoekjes*, kookt ze zonder fteenen tot moes: neemt tot vier pond, twee pond geraſpte brood zuiker die gezift is, roerd het daar onder, dat het maar even kookt, laat het koud worden, legt ze dan in koekjes op leyen met zuiker te drogen, raſpt 'er zuiker over, keert ze om en zet ze nog in de

zon,

zon, niet meer dan twee op malkanderen, tot dat ze heel droog zyn.

5. *Barbarissen*, pluist men de kerns uit of niet, zo als men wil, maar moeten van de stelen geplukt zyn is best: men neemt zo veel zuiker als vrucht, men kookt ze eens op in syroop die wat dik is.

6. *Bottels*, moeten gezuiverd en in regenwater opgekookt worden, dan nog eens in zo veel zuiker als men bottels heeft, met een glas regenwater, en een glas bessen sap daar by is niet kwaad, als ze geschuimd zyn doet men 'er nog half zo veel zuiker by, laat ze nog wat confyten, maar men moet ze van tyd tot tyd omschudden, dan doet men ze in de potten, doch de syroop moet dan nog wat gekookt en dikker worden.

7. *Brambozen*, die moeten om heel te confyten niet te ryp zyn, zo veel bramboſen zo veel zuiker, zet het te gelyk op 't vuur, moet hart en toegedekt, maar niet lang koken, dit herhaald men tot drie maal toe, doet ze 'er dan uit, maar doet de syroop wat dikker koken.

8. *Bramboze koekjes nat in potten*, men neemt twee pond brambozen met een pond bessen, en kookt ze met een half pond bessen zap dat het dik is, wat van 't vuur staande, moet men een half pond zuiker daar in roeren; schept het met een lepel uit tot koekjes, laat ze wat drogen, legt ze dan in de potten met syroop bedekt.

9. *Drooge Bramboze koekjes*, gebruik by twee pond brambozen maar een goed glas bessen sap en een half pond zuiker, kookt dit dat het dik is, maakt koekjes daar van en droogt ze wel.

10. *Brambozen-moes*, men doet een pond brambozen

bozen zo lang koken tot dat ze dik genoeg zyn, dan roerd men daar een half pond zuiker by; maar het mag in 't geheel dan niet koken.

11. *Brambozen pas*, tot een pond brambozen neemt men een half pint brambozen ſap, een half pint beſſen ſap en een vierendeel pond zuiker, zet dit te zamen op het vuur, tot dat het dik genoeg is.

12. *Abricoſen moes* en *pas*, maakt men op dezelve wyze, doch dan is het niet nodig om de abricoſen te ſchillen.

13. *Groene pruimen*, de pruimen moet men prikken, tot een pond gebruikt men drie vierendeel pond zuiker, de eene helft tot ſyroop en 't overige om te ſtrooijen, maakt de ſyroop en legt 'er de pruimen in, eens heen en weer opgekookt zynde, zet men het bekken weg bedekt met bladeren van een wyngaard; dit herhaald men ten tweede maal, maar ten derde maal ſtrooid men de overige zuiker daar op, en dan doet men ze in de potten.

14. *Groene mierabellen pruimen*, prikt en kookt ze eens op in regenwater, ſtrooid op een pond allengs, drie vierendeel pond zuiker, kookt ze tot het dik genoeg is.

15. *Pruimen van damaſt*, aan de andere zyde van de ſteel ſnyd men een kruisje door het vel heen; neemt tot een pond pruimen, drie vierendeel pond zuiker met een glas water, kookt ze tot dat de ſyroop dik genoeg is.

16. *Witte pruimen*, een pond geſchilde pruimen in een ſchotel gezet, word beſtrooid met drie vierendeel pond zuiker laat ze zo ſtaan tot dat de zuiker geſmolten is, doet'er wat water op, ſchud, ſchuimd, en kookt ze tot dat de ſyroop dik is.

17. *Eyer pruimen zonder ſteenen*, de ſtenen daar uit

uit gedaan zynde, zo giet men geklaarde zuiker die tot draad gekookt is daar op, en men zet ze op wat vuur te ſtoven, maar mogen niet koken; als de ſyroop naderhand te waterachtig word, kookt men ze nog eens op.

18. *Blaauwe pruimen*, als dezelve wel door geconfyt zyn, haalt men dezelve door laauw water, en zet ze op een plank te drogen, dan zal den daauw daar zo ſchielyk op leggen als of ze eerſt verſch geplukt zyn.

19. *Druiven*, pikt 'er de korrels met een ſpelt uit, maar moeten niet te ryp zyn, kookt ze eens op in pompwater, over een pond ſtrooid men van tyd tot tyd drie vierendeel pond zuiker om ze groen te houden, want zy verliezen haar kleur eenigzints als men ze maar in de zuiker opkookt.

20. *Halve queen*, men neemt ze die verſch geplukt zyn, ſchild ze, doet 'er de klokhuizen en al het ſteenachtige ſchoon uit, (de quee-peren zyn gemeenlyk ſteenachtiger als de quee-appelen) men moet ze drie a vier uren in water koken tot dat ze gaar zyn, uitgelekt zynde, zo neemt zo veel zuiker als queen, tot dat ze rood zyn moet men ze koken: eenige doen een ſtukje kaneel op ieder quee, is niet kwaad.

21. *Quee pensjes*, ſnippert de queen, maakt tot een ſyroop van drie vierendeel pond zuiker een pint water, daar men een klein geſnede geweekte citroen in doet, kookt daar in die geſnipperde queen, en als ze omtrent gaar zyn, zo kan men nog een halve citroen daar in drukken.

22. *Marmelade*, neemt vier pond zuiker, met wat water, kookt die dik tot ſyroop, en klaard het met eijeren, kookt dan daar in zes pond geſchilde en ſchoon gemaakte queen, moet eenige uren lang koken.

23. *Bloed-*

23. *Bloed-roode marmelade*, word op dezelve wyze gemaakt, maar men kookt in de fyroop cochenilje om ze rood te krygen.

24. *Witte queen pas*, kookt de queen zo murw als doenlyk is, en wryft ze door een zeef: dit doet men ook met eenige kannetjes appelen, neemt van elk even veel, kookt en roerd het door een, tot het een vierde verminderd is; doet 'er dan het zelve gewigt van zuiker by, en als het dik genoeg is, kan men het drogen, of in een pot bewaren.

25. *Roode queen pas*, maakt men op dezelve wyze, maar met cochenilje.

26. *Karſſen met ſteelen en ſteenen*, tot een pond neemt men drie vierendeel pond zuiker en een roemertje water, en verder als met de brambozen.

27. *Karſſen zonder ſteelen en ſteenen*, tot dezelve behoord wat meerder zuiker, die men eerſt met water doet ſmelten, eer men de karſſen daar in doet.

28. *Heele beſſen aan troſſen*, als men twee pond heeft, zo wringt de helft daar van door een doek, doet dit ſap met een half pond zuiker ſterk koken, kookt het andere pond daar eens in op, doet ze in potten, maar de ſyroop moet blyven koken tot dat ze dik genoeg is.

29. *Beſſen zonder korrels*, vereiſſchen een vierde meerder zuiker.

30. *Koekjes van aalbeſſen*, de aalbeſſen kookt men eerſt zonder zuiker, en moeten geroerd worden, tot dat ze dik genoeg zyn; zet ze dan af, en ſtrooid met een lepeltje op zes ponden vier ponden zuiker, tot dat het dik genoeg is, ſchept het op met een lepel tot koekjes, en laat het in de zon op een ley ſtaan drogen.

31. *Beſſen pas*, neemt het dik van de beſſen dat

in

in de zeef blyft als men geley van aalbessen maakt, wryft dit door een wyder zeef om de steelen daar uit te krygen, doet dit doorgewreven compot in een bekken, zet het op 't vuur en roerd het wel, dan zal men van twee en een half pond maar twee pond behouden, daar men twee pond gestote zuiker by doet, en even laat opkoken, doet het in vormen en laat het ter weder zyden wel drogen.

32. *Bessen moes*, kookt een pond bessen braaf door, doet daar dan een half pond zuiker in, en laat het nog ruim een kwartier koken tot het dik genoeg is.

33. *Bessen sap*, word gemaakt van uitgewrongen bessen, het geen kookt tot dat al de schuim daar af is, wanneer men ze kout geworden zynde op flessen doet, wel sluit met wat boom oly in den hals daar op.

34. *Gegisten bessen sap*, het sap, zo als het uit gewrongen is doet men maar op flessen die vol moeten zyn, en in de zon gezet worden om te gisten; dan opgevuld, en in de zon gezet tot het niet meer gist, zo sluit men het.

35. *Druiven pas*, maakt men van druiven op de zelve wyze als het quee-pas, maar men gebruikt wat meerder zuiker daar toe.

36. *Moerbeziën*, kookt een en een half pond zuiker met wat water tot een dikke syroop, doet dit dan op drie pond moerbeziën, laat het een nacht staan, en kookt het dan eens eventjes op doet de moerbeziën daar uit, en kookt de syroop nog een weinig.

37. *Moerellen*, knipt de steelen half af, doet by een pond, drie vierendeel zuiker met wat water, kookt het te zamen eens op, schuimd het, maar

laat de ſyroop niet te dik of te ſterk worden; want hoe droger vrucht, hoe ſlapper ſyroop; doet het te zamen in een tinne ſchotel, ſchud het, dan zal de overige ſchuim by malkanderen komen, om die daar ſchoon af te konnen doen, doet het dan in potten.

38. *Zwarte grote noten*, als men ze wil confyten, moet men ze afplukken als ze half ryp zyn, en voor al, al eer daar hout in komt, men legt ze eenige dagen uit te trekken en kookt ze dan gaar in water, ſchept ze uit, en laat ze een nacht zo ſtaan, ſchoon anderen dit niet doen, met de zuiker daar op gegoten, en na dat men wat kaneel en citroen ſchil daar in geſtoken heeft, kookt ze dan te zamen tot dat de ſyroop zeer dik en zwart is; doet het dan in een keulſe pot.

39. *Witte groote noten*, om dezelve te confyten zo handeld men daar mede op dezelve wyze, maar als ze gaar zyn, ſchud men ze in een doek met zout om ze te ſchillen en dan te confyten, maar men moet de ſyroop op verre na zo lang niet koken, maar ligter laten.

40. *Orange bloeſſem knoppen*, prikt men op drie plaatſen met een naald, en legt ze drie dagen in water uit te trekken, kookt ze dan in draadtrekkende geklaarde zuiker, maar zy moeten zagtjes koken.

41. *Perſikken*, handeld daar mede, gelyk met de abricoſen, doch moeten niet te ryp geplukt, en zeer teder gehandelt worden.

42. *Halve orange appelen*, men moet, om te confyten, die dunnetjes ſchillen, en ruim 24 uuren in water laten uittrekken, gedurig het water vervarſchende. Geeft ze van boven een ſneedje, en doet ze in kokend water, tot dat ze gaar gekookt zyn,

dan

dan ſnyd men ze door, doet 'er de pitten uit, en kookt ze in zuiker tot dat ze door geconfyt zyn, doch men moet wel vyf pond zuiker tegens vier ponden orange appelen gebruiken, en eenigen drukken een citroen in de zuiker.

43. *Drooge halve oranges*, worden op dezelve wyze behandeld, maar als ze door geconfyt zyn, zet men ze in de zon of oven te drogen.

44. *Curacauſche appelen*, confyt men op dezelve wyze, maar moeten nog wat langer uittrekken en zeer gaar gekookt worden, tot dat ze los laten als men met een grote naald daar in ſteekt, maar de zoeten zyn daar toe veel beter als de zuren.

45. *Citroen* en *Oranges*, kan men te gelyk confyten, moeten even lang geweekt en zo gaar gekookt worden, dat men met een ſtroo daar in kan ſteken, men neemt maar twee citroenen by zes oranges uit hoofde van de zuurte, dan kookt men die verder in ſyroop.

46. *Orange ſnippers*, daar toe ſnyd men de oranges, wel gezuiverd van de vliezen, ſchuins, zo groot men het goedvind; men kookt ze in ruim regenwater, eenige ſtrooyen daar zuiker over, om het aldus wat te laten ſtaan, maar men kan ze wel aanſtonds in de zuiker koken, tot dat ze genoeg zyn, in die kokende zuiker een citroen uitgedrukt, is niet kwaad.

47. *Peeren*, om dezelve te confyten moet men ze niet te zuinig ſchillen en de ſteelen zelfs afſchrabben. Men maakt de ſyroop, en giet die zo heet op de gaar gekookte peeren, en laat ze twee dagen ſtaan, dan herhaald men dit voor de tweede en derdemaal, zonder ze te koken.

48. *Rond gedroogde peeren*, worden op dezelve

wyze behandeld, maar als zy ten derde malen wel door geconfyt zyn, zet men die op een plank, rafpt 'er wat zuiker over en laat ze drogen.

49. *Paradys appelen*, men laat water met wyngaard ranken koken, neemt de appelen wel gefchild, in de helft of vier deelen gefneden, de klokhuizen daar uit gedaan, hier in gaar gekookt zynde, zo lardeert men ze met citroen fchillen, en laat ze dan in de fyroop verder koken.

50. *Citroenfnippers*, worden op dezelve wyze behandeld als de orange fnippers, maar moeten ruim zo veel zuiker en fterker fyroop hebben.

51. *Gekookte geley, van witte en roode aalbeffen*; neemt het fap van ieder de helft, wel een derde minder zuiker als fap, laat een gedeelte daar van koken tot dat 'er belletjes op komen, giet het overige daar by, moeten te zamen omtrent een kwartier uurs fel koken en gefchuimt worden.

52. *Gekookte geley van roode aalbeffen*, men gebruikt daar iets minder zuiker toe, en zet het fap met de zuiker maar te gelyk op tot dat het dik genoeg is en ftyf op een bord word.

53. *Gekookte geley van roode aalbeffen en brambozen*, word op dezelve wyze behandeld, doch men gebruikt maar half zo veel zuiker als fap, en moet zeer fchielyk en fel koken om de kleur te behouden.

54. *Ongekookte geley van roode aalbeffen*, tot een pond beffen fap neemt een pond zuiker, aan ftukken geklopt en nat gemaakt, laat de zuiker tot poeyer op 't vuur drogen, doet het dan by 't fap, en zet het op 't vuur tot dat het aan de kook komt, maar mag niet koken.

55. *Ongekookte geley van witte aalbeffen*, behandeld

deld men op dezelve wyze, maar in een pond ſap, drukt men twee citroenen uit.

56. *Geley van zwarte beſſen*, tot een pond van dit nat neemt men maar een vierde pond zuiker, eerſt laat men het ſap koken tot dat het dik genoeg is, en dan roerd men de zuiker daar door.

57. *Geley van appelen*, neemt gaar gekookte appelmoes, wringt het uit in een doek, tot twee pond nat een vierde pond zuiker, of meer, na dat het zuur is, maakt dan de ſyroop, en doet 'er het ſap in, en kookt het tot dat het goed is.

58. *Geley van Orange*, ſnyd de geſchilde orange appelen door, en parſt daar de ſap ſchoon uit, doet het door een doek, en by ieder pond ſap een pond zuiker, en kookt het te zamen.

59. *Geley van witte Citroenen*, word op dezelve wyze behandeld, maar vereiſcht wat meerder zuiker, en moet zeer ſchielyk koken.

60. *Geley van hartshoorn*, men kookt een half pond hartshoorn op twee fleſſen regenwater, en laat het in een bekken zo lang koken tot op een pint, giet het door een haire zeef, klopt daar door heen een bierglas rhynſe wyn, het ſap van negen citroenen en 't wit van zes eyeren, moet niet lang koken, nog eens door een wyde lap laten lopen, en in kopjes geſchept worden, waar in wat citroen ſchil legt.

61. *Concerf van vlierbeſſen*, dezelve gewaſſen, verleekt en gebroken zynde, zo mengt men het ſap, men laat het, zomtyds omroerende, zo lang koken tot dat het dik word, doet dan by agt pond ſap, een pond witte poeyer zuiker, of meerder zo men het zoeter wil hebben, laat het dan nog een half uur koken, en doet het in potten.

62. *Conſerf van violier - bloemen in koekjes*, de bloe-

bloemen wel gezuiverd worden fyn gestoten tot een deeg; by een hand vol daar van doet men vier ponden brood zuiker. Maak van de zuiker op kolen, syroop, en schuimt het, dit wat verslagen zynde zo doet dit deeg daar zoetjes in, zet 't op 't vuur, en roerd 't wel om, en kookt het zo lang tot dat men geen damp meer ziet; maakt daar koekjes van en laat ze drogen.

63. *Conserf van orange bloessem*, snyd de bloessem met citroen sap besproeid zo klein doenlyk, 2 pond geklaarde zuiker by een vierde pond bloessem, en handeld daar mede op de bovenstaande wyze.

64. *Conserf van citroenen*, neemt fyn geraspte citroen, legt ze wat te drogen, en handeld daar mede op dezelve wyze.

65. *Conserf om lang en gezont te leeven*, neemt vier citroenen, saly, melisse, en maar een derde zo veel rosemaryn, droogt het in de schaduw, maakt daar poeyer van, en raspt de citroenen, zet dit te zamen op 't vuur met het zelve gewigt van zuiker, en kookt het dik genoeg.

66. *Syroop van roode kruisbessen*, giet het sap door een zeef, neemt vier pond broodzuiker tegens twee pinten sap, doet het sap op 't vuur zoetjes in de zuiker, wel geschuimd en lustig door gekookt tot 't gaar is, men moet 't zelve in boeteljes bewaren.

67. *Syroop van karssen*, moet op dezelve wyze behandeld, maar zo lang niet gekookt worden, om de kleur te behouden.

68. *Syroop van abricosen*, tot drie ponden in water gaar gekookte abricosen die doorsneden zyn, en klein gewreven door een zeef, en met het water daar ze in gekookt zyn door een kous laten leken, zo doet men daar by 2 ponden broodzuiker,

en

en men handeld verder daar mede als met de andere ſyroopen.

69. *Syroop de capillaire*, een half pond bladeren van 't kruid vrouwen hair, met een pond beſte broodzuiker, de bladeren wel geſtampt, neemt een pint water, klopt alles wel door een, laat het maar eens opkomen op 't vuur, dan is het genoeg.

70. *Syroop voor zieltogende*, half eau de la reine, en half rozewater daar men op 't vuur kandyzuiker in doet ſmelten tot ſyroop, en daar doet men dan wat beſt kaneel water by.

71. *Syroop voor den hoeſt*, droog afgeboende ramanaſſen ongeſchild en in ſchyfjes geſneden. Deze ſchyfjes worden zeer dik met zuiker beſtrooid, en met wat aftrekzel van anys-zaat beſproeid, tot dat al de zuiker op 't vuur in ſyroop verkeerd is.

72. *Syroop des levens*, gebruikt vier pond ſap van glaskruid, een pond van bernage, zes pond honing, moet eens opkoken en door de kous leken, doet 'er dan by, twee oncen gentiaan in ſchyfjes, die vier-en-twintig uuren in witte wyn op den heeten aſch heeft ſtaan trekken, wel omſchuddende, doet dit door een doek.

73. *Blamansjees*, een pint zoete room, een half loot vislym geſmolten, en twee kopjes regenwater op 't vuur gezet, eens opgekookt, en citroen ſchil met zuiker na genoegen daarby gedaan, word in thee kopjes opgeſchept.

74. *Limoen criem*, men neemt het ſap van vier citroenen, drie vierde pond broodzuiker daar in geſmolten, het wit van vier eyeren, en geroerd tot dat het dik word, van het vuur afgezet, doet 'er wat orange water by, roerd 't dat het ſchuimt, ſchept het in glaasjes daar een ſtukje citroen ſchil in legt.

75. *Vlade in kopjes*, een pintje zoete room, een

half pintje melk, veertien bladeren laurier daar in, de kragt uitgekookt, en laten doorgeroerd op 't vuur wat ſtaan, en in kopjes geſchept ſtyf laten worden.

76. *Wyn vladen in ſchoteltjes*, wat kruid na genoegen, in een bierglas rhynſche wyn opgekookt, doet 'er een bierglas citroen ſap by, rold vier eyeren met zuiker door de chocolaad ſtok klein, doet de gekookte wyn door een zeef lopen, kookt alles te zamen braaf ſterk, geduurig roerende, en opgedaan.

77. *Geſchuimde citroen pap*, zes eyeren braaf geklopt, twee glazen rhynſe wyn, een glas water, een chocolade kop citroen ſap, met geraſpte citroen ſchil en een vierde pond zuiker, door een teems gedaan, dan op het vuur eens laten opwellen, ſtyf roeren met de chocolaad ſtok en in kopjes opdoen.

78. *Geklopte room*, by een pintje zoete room het wit van twee eyeren, wat brood zuiker, en geraſpte ſchil van citroen, men moet het ſterk met een Chocolade rol doen ſchuimen, en het ſchuim alleen in glaasjes doen.

79. *Water-pap*, maakt men met het wit van zes eyeren, braaf geklopt en het wit daar ſchoon afgedaan, met drie koffy koppen gekookt water, citroenſap, zuiker en citroen ſchil na goedvinden; door een zeef gedaan, en op 't vuur dik geworden zynde, doet men het in glazen.

80. *Spaanſche pap*, neemt een pollepel kragtig vet vleeſch nat zonder groente en niet te zout, of anders witte wyn, moet op de helft verkoken, doet 'er een vierde pond geſtote amandelen by, laat 't een uur koken, wringt 't door een doek, doet 'er dan by, zuiker, ſap van citroenen, geſtote kaneel,

muscus,

muscus na goedvinden, moet dan nog eens opwellen.

81. *Gemeene orſade*, neemt een half vierendeel gepelde gerſt, vier boeteljes regenwater, moet een groot uur koken, dan twee loot geſtote bittere en drie vierde pond zoete amandelen, daar men het kokend gerſte water op giet, doorroerd, en twee uuren laat trekken toegedekt, wat zuiker, en rozewater na genoegen daar by, door een doek gewrongen en in een fles gedaan.

82. *Extract van orſade*, twaalf loot zoete amandel pas, en vier loot bittere fyn gemalen, een half pond goed water, wringd het door een doek, maakt dan een half pond zuiker op 't vuur tot ſyroop, doet die ſyroop in 't amandel nat en kookt het eens op, koud geworden zynde doet het in een fles, een klein lepeltje vol daar van in een bierglas water, maakt goede orſade.

83. *Limoenade*, neemt een pint citroen ſap dat doorgezygt is, doet daar in ſtukken brood zuiker na genoegen, in een pot, zet die pot in een ketel kokend water, en laat het zo koken, tot dat de zuiker geſmolten is, wel ſchuimen en koud laten worden; gebruikende kan men het met gerſte water verlengen.

84. *Cordiaal*, tot een pond harts-hoorn neemt men een witte kom vol regenwater, en laat 't op de helft verkoken, met wat heele kaneel en kruidnagels, doet 'er zuiker by, rhynſche wyn, en wat citroen ſap na genoegen, eindelyk doet men daar by, het fyn geklopte wit van vyf of zes eyeren; eens even opgekookt zynde, zo moet het zo dikmaals doorgegoten worden dat het klaar is.

85. *Hypocras*, neemt vier ponden wyn, het zy witte, rode of rhynſche. twaalf loot goede kaneel,

vier lepels room alleen by de witte wyn, een half loot kruid-nagelen, twee pond poeyer zuiker, wat meerder by de rode, en nog wat meerder by de rhynſche wyn, twaalf dagen trekkende, daags omroerende, door een karſaaye zak laten zygen, dat 't klaar is.

86. *Kandeel*, twaalf ſtoop witte wyn, drie ſtoop water, een vierde pond kaneel, twintig kruid-nagels, dertig eyeren fyn geklopt, het ey word met zoete wyn gebroken, en dan, onder het roeren daar in gedaan, van 't vuur afſtaande, roerd 'er dan zes pond witte poeyer zuiker in, giet dan alles door een zeef.

87. *Rhynſche wyn kandeel*, agt fleſſen rhynſche wyn, vier fleſſen water, twee pond zuiker, zeven loot kaneel, twaalf kruid-nagels en elf eyeren, de behandeling daar van is, gelyk met de witte wyn kandeel.

88. *Mede*, zeſtien pond beſte honing, zeſtien ſtoop water, een half uur zamen koken en ſchuimen, het water moet koken als men de honing daar in doet, agt zoete en zo veel zuure citroenen zo men het lekker wil hebben, wel uitgedrukt zonder vliezen, agt geſtote notemuscaten, wat foelie, nagelen, en kaneel, in een zakje op 't vat gehangen, daar die limoen ſap met een pint brandewyn op gedaan is; giet alles heet daar op en laat het ten minſten veertien dagen leggen, dan overſteken, of op boeteljes.

89. *Mol bewaren*, als men ze verſch in krygt, ſchud men ze ſterk, tapt ze dan af, zo zal 'er een kurk van giſt in den hals gaan zitten, die ze goed doet blyven zonder ze winderig te maken.

90. *Verſch bier bewaren*, mengt een vierde blauwe geſtote vitriool, een vierde geſtote kryt, en

een

een half vierde gedroogd zout onder een, doet een koffy kop vol op eerst getond bier, het zal alles uitwerpen en nooit zuur worden.

91. *Zoete amandelmelk*, een half vierendeel gepelde garst, vier flessen water wel gekookt, op een half pond gestote amandelen zo kokend, ten minsten drie uuren lang, te trekken gezet, door een doek gedaan, en wat roze water daar by.

92. *Tabletten van orange*, versche orange bloessem zonder bladeren, eenige lepels water en zo veel fyne broodzuiker na rato, dan te zamen op koken tot het dik genoeg is, doet het in vormen, en laat 't dan drogen.

93. *Cremé Brulee*, een half pint zoete room, drie eyeren en wat zuiker, in een schotel op 't vuur gezet, en van boven houd men een gloeyende as-schop om egaal te kleuren, anders door een dekzel met vuur kan men het ook doen.

94. *Geamberde vlade*, eenige dooiren van eyeren zonder wit, klein geklopt, met wat zuiker, zout, en room, roze water, en sap van orange appelen op het vuur in een schotel te styven gezet, en met een as-schop gezengt.

95. *Kavejaar*, legt men een uur in azyn of oly van olyven te trekken, dan doet men daar citroen sap over.

96. *Stremsel kaasjes*, een mingelen zoete melk die door de stremsel is styf geworden; laat 'er door een zeef de hui aflopen, roerd 'er dan wat zuiker en rozewater door, en maakt het op kleine vergiet-tesjes tot kaasjes, legt ze in een schotel met schape melk of room en kaneel.

97. *Roomkaas*, een pint zuure room, twaalf eyeren geklopt, wat zuiker, witte wyn en roze water daar

daar door geroerd, giet dit in een mingelen kokende zoete melk, en ſtyf geroerd, in vergiet-tesjes tot kaasjes gemaakt, en in een ſchotel gedaan, doet 'er dan zuiker en rhynſche wyn over.

98. *Zaan*, twee pinten zoete melk die eens opgekookt is, moet men zo lang roeren tot dat ze laauw word, roerd daar dan een halve pint karnemelk onder, en zet ze koud te worden, wil men ze lekker en zeer dik hebben, zo roerd daar een ey of drie onder.

99. *Appel-vlade*, doet by beſt appel-moes een halve pint zoete room, fyn gewreven kruim van witte brood, wat ſap en geraſpte citroen ſchil met wat zuiker na genoegen, zet 't op 't vuur te ſtyven in een ſchotel daar van ondere, geſtote beſchuit in geſtrooid is.

100. *Bloem-pap*, drie mingelen geſchuimde melk, een hand vol bloem, drie dooiren van eyeren met koude melk gebroken, wat zout daar by te zamen gekookt en geroerd.

101. *Amandel-kandeel*, drie pinten zoet bier gekookt met nagelen en foelie, ſnyd daar brood in; mengt een pond gepelde amandelen in een pint witte wyn, daar men het kokende bier, wel geſchuimt zynde, op giet.

102. *Nonnekaas*, doet in room of melk een ſtuk kaneel, dit heet en van het vuur afgezet zynde, doet men 'er zuiker by met wat ſtremſel, dekt het toe tot dat het ſtyf is, daar men dan kaneel en kanary wyn by doet.

103. *Favoriet kaas van den Graaf van Zintz*, ..; by drie pinten met zuiker wel gezoete room, wat gekookt, doet men een goed deel roze water, men moet 't wel roeren voor 't aanbranden, als 't dik word

word en begint te schiften, zo doet het in een teems, die in rozewater gelegen heeft, de wey daar af zynde zo doet het in een kaas vorm, legt het op een schotel, strooid 'er wat kaneel en zuiker over, en een goed deel oude rhynsche wyn.

104. *Angelot kaas*, daar toe gebruikt men een pint room, een mingelen melk, en stremsel; uitgelopen zynde zo word ze gezouten, en men laat ze drie maanden lang op zolder drogen.

105. *Room met appelen*, doet in een mingelen room, best appelmoes, dat het dik genoeg is; met zuiker, rozewater en wat canary zek.

106. *Room met eyeren*, in een mingelen heete room doet men het wit van vyf eyeren, met wat rozewater, en doet het koken tot het genoeg is; dan doet men daar wat zout by, met geraspte brood zuiker daar over.

107. *Room met Aalbessen*, breekt roode aalbessen in kokende room, dan doet men ze door een teems, en zuiker en kaneel daar over.

108. *Room met kruisbessen*, de kruisbessen opgekookt zynde, doet men ze in de kokende room, en laat ze eens door koken met kaneel, notemuscaat en foelie, door een doek gegoten, doet men 'er zuiker en rozewater op.

109. *Room met queen*, vier of vyf queen gebraden, geschild en in stukjes gesneden, kookt men in een pint zoete room, met een klaauwtje heele gember tot moes, men giet het door, en doet 'er genoeg zuiker by.

110. *Room met saly*, in een mingelen gekookte melk moet wel een muddetje sap van saly gedaan worden, met half zo veel rozewater en zuiker na genoegen daar by, als het gekookt en doorgedaan is.

111. *Room*

111. *Room met ſek*, men kluſt twaalf dooiren van eyeren in koude room, waar na het zelve, al roerende, in twee mingelen kokende room gegoten word, als ze genoeg gekookt en afgezet is, zo doet men daar by eenige lepels ſek, en dan word ze verder met ſyroop van brambozen zoet gemaakt, als haar byzonder eigen zynde.

112. *Sneeuw room*, word gemaakt van het wit van twaalf eyeren met rozewater, het geen geheel tot ſchuim met teentjes gegeeſſeld wordt; terwyl het kookt zuikerd men de room, na dat zy een tyd lang warm op rozemaryn te trekken heeft geſtaan, en men bedekt ze met dit ſchuim.

113. *Geſtremde melk met room*, doet wat rundzel in wat laauwe ſchape melk, die koud geworden zynde met kaneel en zuiker beſtrooyen; daar op giet men zoete room met rozewater en zuiker.

114. *Kleine ſny latouw tot ſalade*, wel verlezen, word met toekruiden en prey, des winters met harde eyeren, oly en azyn opgediſt.

115. *Krop-ſalade*, met toekruiden en komkommers, met oly en azyn is gemeender des zomers, en wat koud in de winter.

116. *Vette koſt*, met gekookte, geſchilde en geſnede beet-wortelen daar onder, en wat ſtukjes beet-wortel op de rand, is een winter ſalade, om met boter en azyn, of met oly en azyn te eeten.

117. *Andyvie*, grof of fyn geſneden eet men op dezelve wyze.

118. *Kool-ſalade*, zynde fyn geſnede roode kool, eet men des winters met of zonder beet-wortelen, met oly of boter en azyn, en als men de ſaus gemaakt heeft, wenteld men de koolſlade in de ſaus-

pan

pan, omde ſaus daar in te doen trekken; eenige doen daar korenten by.

119. *Latouwen*, worden alle, het zy raauw of gekookt tot ſaladen gebruikt met uyen, pimpernel, porcelyn, dragon, en allerhande toekruiden.

120. *Vrucht-ſaladen*, worden gemaakt van gekookte hopſpruiten, ſlaboontjes, zuikery-wortelen, ſaſſefy-wortelen, kleine zand-rapen, &c.

121. *Mol-ſalade*, worden gezogt uit de mols-hopen in 't voorjaar, en zyn goed als dan met oly en azyn gegeten.

122. *Voorjaars ſalade*, word toebereid van de uitſpruitzels van zuikery-wortels, van rapen, radys, &c. met oly en azyn en toekruid gegeten.

123. *Sellery*, is de koning der ſaladen, word cierlyk in boſſchen opgediſcht en met een dik geklopte ſaus, van oly, azyn, zout, &c. gegeten.

124. *Artiſchokken*, worden gekookt, met een zuure ſaus en zuiker, mede in plaats van ſaladen opgediſt.

125. *Spargies*, daar toe al mede behorende, worden dan maar gekookt, en met boter en notemuſcaat daar over voorgediend.

126. *Porcelein inleggen*, om des winters te gebruiken, daar doet men de dikſte ſteelen uit; men kookt ze in pompwater, zonder zout, eens, op, als ze koud en uitgelopen zyn, zout men ze ſlapjes in keulſe potten, maar de ſap moet 'er wel uitgeperſt wezen, wat heele peper en foelie tuſſchen ieder laag te ſtrooyen is geen kwaad; men dekt het boven op met een dunne boom zout, en een ſchoone doek en een ſteen op de bodem.

127. *Andyvie*, kan men op dezelve wyze inleggen

gen om dezelve in het voorjaar, om te ftoven te gebruiken,

128. *Snyboonen*, zyn nog eenige menfchen gewoon op den oven te drogen, en in blikke trommels te bewaren; doch het is beter, dezelve met zout in een vat, en wel in een zak in te leggen om de vuiligheid daar uit te houden; zy moeten niet te zwaar gezouten, nog geen al te zwaar gewigt daar boven op gezet worden, om wel te koken; men kookt ze zo als ze uit de pekel komen, waar na men ze in verfch water afwaft.

129. *Augurkjes*, moeten droog afgewreven, de topjes daar afgefneden, en een nacht in pekel gelegen worden; men legt op de bodem van een keulfe pot, heele zwarte peper en foelie, de augurkjes in laagjes daar op, en tuffchen beide lauwrier bladeren en fchyfjes peper-wortel met wat venkel; giet daar op kokende goede azyn, laat het eenige dagen trekken, en kookt de azyn dan nog eens op.

130. *Kroppen*, de buitenfte bladeren daar afgedaan zynde, zo kookt men ze een welletje op zonder zout, laat ze verleken, en drukt ze fchoon uit; legt ze in een keulfe pot, ftyf daar in geperft, met zout en peper tuffchen beiden, eindelyk bedekt men ze met een bodem van vet of boter, daar zout door gekneed is,

131. *Kruisbeffen*, legt men verlezen zynde in drooge fleffen, die men wel ftopt, met hooy omwint, en eens opkookt.

132. *Moerellen*, doet drie pond moerellen in een potje, kookt dan wat kaneel, nagelen en ftaart peper, wel geftoten, in anderhalve pint wyn azyn; en giet die azyn kokend heet op de moerellen.

133. *Groote noten*, eer daar hout in is, uitgetrokken,

ken, gekookt en gefchild met zout, legt men in een pot met zout en fpaanfche peper, azyn daar op gegoten, is goed zo wel als moerellen, augurkjes azia, &c. om by het gebraad op te diffen.

134. *Queen*, dezelve wel droog afgewreven zynde zo doet men de kruin daar fchoon uit, en men legt ze digt in een, gepakt in een pot. Men neemt het water daar de fchillen, klokhuizen, &c. van queen in gekookt zyn, het geen koud geworden zynde, op die queen gegoten word tot dat de pot vol is, en men moet die pot met een blaas toe binden.

135. *Snoek*, zult men in zonder ingewand, in moten gefneden, en na dat ze een dag of twee in zout en peper gelegen heeft, giet men daar azyn op.

136. *Speenvarken*, kookt men in pompwater zonder zout tot dat het omtrent gaar is, dan doet men wat karnemelk in het water, als het gaar genoeg, en koud geworden is, legt men het in een nieuwe aarde pot met wat peper, heele foely en lauwrier bladeren, giet 'er het water over heen waar in het gekookt is, en men dekt het met een fchotel toe.

137. *Varkens zult van zwoort*, het raauwe zwoort fnyd men in lange reepjes, beftrooid het met zout, peper en kruid nagelen, rolt het in een en bind het ftyf toe, en legt het aldus tuffchen het pekel fpek in.

138. *Gedroogde artifchokken*, kookt ze eerft een welletje op, rygt ze aan een fterke draad of touw, zonder dat de bomen malkanderen raken, fpand ze aldus in de lucht of by den haard om hard te drogen voor de winter.

139. *Azia*, maakt men van kool-ftruiken die wel gefchild en gewaffen zyn, men kan ze raauw inleggen of eens opkoken, dan maakt men daar

een ſaus op van twee lepels boom oly, drie bolletjes knuf-look, een lepel kurkuma, daar men dan twee mingelen goede bier azyn op giet, dit te zamen opgekookt zynde, zo doet 'er een kop gemalen moſtert by, en laat het eens opkomen.

140. *Thuinboontjes*, kookt men een welletje op, en worden in lagen in een pot ingezouten, tusſchen ieder laag, zo veel men te gelyk denkt te gebruiken, een doek leggende, doch moeten ververſt worden eer men die ſtooft, anderen drogenze, en leggenze een nacht in het water wanneer zy ze gebruiken willen; maar het allerbeſte is, dat men ze in drogen fleſſen doet, en met de fleſſen in ſtrooy gewonden opkookt.

141. *Boon-kruid*, kan men niet beter bewaren dan door te drogen.

142. *Champignons*, kookt men ook een welletje op; en wel verleekt zynde, zo legt men ze in een verglaasde pot, en men bedekt ze met een boom van boter die geſmolten en omtrent koud geworden is, byna een maand daar na moet men die boter nog eens ſmelten en met zout doorkneden; en dit alle maanden herhalen; men kan ze ook drogen; maar men rekend dat ze dan zo goet niet zyn.

143. *Ganzen*, haald men in December als ze het vetſte en beſte koop zyn, ter degen uit, en wryft ze van buiten en binnen met zout, daar wat peper onder gemengt is; dan legt men ze in een vaatje, met een boom van zout onder en boven, en men kuipt het toe. Het vet ſmelt men als varkens reuzel, wat zout daar door roerende, en overtreft het zelve in deugd.

144. *Peeren in quartieren*, legt ze met kruidnagelen beſtoken, in onſchone rode wyn; laat ze

daar

daar in zagjes koken, tot dat de wyn tot op een derde verkookt is, en de peeren gaar zyn; dit water gefchuimt en met zuiker tot fyroop gemaakt zynde, giet men daar op.

145. *Profeete bëzien*, maakt men van queen in dobbelfteentjes gefneden, men kook ze murw in water; daar by voegt men het vleefch van offevoeten murw gekookt en in dobbelfteentjes gefneden, met wat zuiker en kruid, en met een bodem vet bedekt.

146. *Soja*, men neemt de dikke offe lenden met al het vet, zet het op een weinigje vuur, met wat zout, geftote kruid-nagelen, en een goed deel bronswykfe mom, met veel vuur daar boven op, en men laat het ftaan tot dat al de s'jeu daar uit gebraden is, perft het uit, en koud geworden zynde zo ligt men daar het vet af, wringt de s'jeu door een doek en doet het in fleffen, is beter als de Indifche Soja.

147. *Troffen druiven*, als den dauw weg is, in droog weer gefneden zynde, zo fteekt ze in geen te fterke pekel, legt ze op rogge-ftroo te drogen; dan kan men ze de winter over houden, maar moeten voor het ftof bezorgt worden.

148. *Zult van varkens rolletjes*, legt dun varkens vleefch, wel geklopt, op het zwoort daar nog wat vet aan zit, maakt een mengzel van peper, notemufcaat, nagelen, foely en zout, en ftrooid het daar over, rolt het op, bind het toe, en kookt het zo gaar, tot dat men met een ftroo door het zwoort kan fteken, perft ze tuffchen twee planken, legt ze in een keulfe pot, en giet daar azyn op, of wey, maar dan moet men alle maanden ten minften verfche wey daar op doen.

 149. Rol-

149. *Rol-pens*, de pens ſchoon gemaakt, uitgetrokken en in vyftien à zeſtien langwerpige ſtukken geſneden zynde, en de muts in nog vier ſtukken; neemt oſſe vleeſch van de platte billen of ſchouwder, twintig pond vleeſch, tien pond vet, van de halve broek of niervet. Snyd dit aan lange repen, en legt het vleeſch met het vet tuſſchen beiden in de pens, het zelve tuſſchen beide beſtrooyende met een mengzel van drie loot bruine peper, een half vierendeel nagelen, fyn geſtoten, een hand vol fyn gewreven gedroogde ſaly en vier handen vol geen te grof zout, naait de pens toe, maar niet te ſtyf; kookt ze zo gaar, dat men met een ſtrootje door de pens kan ſteken, druktze wel uit tuſſchen twee planken, ſchoon andere zeggen dat het beter is, dat men ze maar laat verleken, doet dan drie vierde parten van het water, waar in de pens gekookt is, met een kommetje wyn azyn, in de pot tot dat de pens onder legt.

150. *Gort beulingen*, vier kop gort, vier pond korenten, agt loot kaneel, een loot nagelen, drie loot notemuſcaat fyn geſtoten, en een half pond zuiker; een hand vol zout, en tien pond oſſe niervet aan dobbelſteentjes geſneden, wil men ze extraordinair lekker maken, zo kan men daar in doen een pond in ſtukken geſneden gepelde amandelen, en zes ſucade ſchillen klein geſneden, ook doen eenigen daar rozynen en zoete koek in; dit alles wel door een gemengt en met wat vleeſchnat beſproeid en een nacht geſtaan hebbende, zo ſtopt men de darmen maar half vol, de beulingen plat drukkende, men moet ze zeer zagt omtrent een half uurtje koken, dezelve gedurig prikkende als ze dryven, met een doorentje.

151. *Le-*

151. *Lever beulingen*, kapt de varkens lever, wel gezuiverd zynde, zeer fyn, doet 'er de kruim van drie oud bakken wittebroden by, en een half pintje zoete melk tot pap gekookt, dit door een zeef uitgelopen zynde, word onder de lever gemengt, doet daar by wat geſtote peper, kruidnagelen en zout, en verder zo veel reuzel of oſſe-niervet, in dobbelſteentjes geſneden als men goedvind, en ze vet wil hebben, en laat het wel doorgeroerd een nacht ſtaan, ſtopt en kookt ze dan als gort-beulingen.

152. *Hoofd-vleeſch*, neemt een welgereinigde en zelfs van de herſſenen wel gezuiverde kalfskop; kookt ze met de nek, oren, en het zwoort van het varken wel gaar, dat het van de beenen afvalt, die men ſchoon daar uit zoekt, kapt het door een met foelie, zout, en notemuſcaat, ſchoon eenige de oren en het zwoort ongehakt laten; doet 'er dan zout, wat foelie en twee geraſpte notemuſcaten by, bind het te zamen in een doek, waar in men het nog eens opkookt; legt het dan met die doek in een niet te groten pot, legt op die doek in 't midden een plank met zwaar gewigt daar op, en laat het vier-en-twintig uuren uitperſſen, doet 'er de doek af, en keert het kaasje hooftvleeſch om, en giet daar azyn op.

153. *Niervet*, het geen men over heeft, word geſmolten ten dienſte van de keuken; men ſnyd het in dobbelſtenen, en hangt het over het vuur, doet het geſmolten door de zeef in een pot, daar een hand vol zout, wat hele peper en nagelen in legt; men moet het gedurig in de pot roeren, en dan wat droog zout daar boven op ſtrooyen.

154. *Reuſel*, word ook geſmolten, en in een

pot gedaan, door de zeef, waar in men zout, heele peper, en nagelen doet, en met zout bedekt.

155. *Bloed beulingen*, neemt garſten gort die een nacht in vleeſch nat uit te dyen gelegen heeft; kneed die door het varkens bloed, met wat zout, geſtote nagelen, peper, en notemuſcaat, mengt dit alles te zamen, ſtopt daar van beulingen, en kookt ze zagtjes omtrent een half uurtje.

156. *Vlees-beulingen*, zes pond klein gehakt varkens vleeſch, onder een half pintje zoete melk; veertien kruimen van witte-broden in melk geweekt; doet in die pap agt eyeren, notemuſcaat, foelie, nagelen, peper, en zout, ieder na zyn genoegen; ſtrooid daar onder vier hard gekookte dooiren van eyeren, mengt alles door een, en ſtopt daar van beulingen, daar men ook wel wat reuzel in doet, na mate dat het vleeſch vet is, moeten zagtjes koken, en alle de beulingen heet opſtroo gelegt en toegedekt worden.

157. *Witte beulingen*, neemt twee groote vette kapoenen of drie hoenders daar het vel afgetrokken is, dat men met vier pond reuzel, en kruyd, nagoedvinden onder een hakt, en mengt het met een pintje zoete melk, wat kruim van witte brood en vyftien eyeren; ſtopt het in ſchape darmen die in melk uitgetrokken gelegen hebben, en kookt ze zoetjes tot dat ze gaar zyn.

158. *Oſſe pekel-worſt*, by veertig pond oſſen vleeſch, tien pond oſſe vet van de broek zonder vellen klein gekapt; doet men vyf pond ſpek in dobbelſteentjes geſneden, een en een half pond zout, een vierendeel pont geſtote peper, een achtſte pond kruidnagelen, een hand vol gedroogde ſaly; dit alles onder een geroert, laat men toegedekt een

een nacht ſtaan, en men ſtopt het in oſſen-darmen.

159. *Oſſe rook-worſt*, word op dezelve wyze behandeld, met dit onderſcheid, dat men de wydſte darmen daar toe gebruikt, en als ze een dag of tien in 't zout gelegen hebben, afdroogt en in de rook hangt.

160. *Varkens pekel-worſt zonder zout*, by vier-en twintig ponden varkens-vleeſch doet men zes loot peper, zes loot nagelen, zes loot notemuscaat, fyn geſtoten, en onder het gehakte vleeſch gemengt, en men ſtopt daar van worſt, die men afdroogd, en ſtyf ſluitende in 't zout legt, kan lang goed blyven.

161. *Varkens pekel worſt van Mevrouw A.V. S.*; veertig ponden worſte-vleeſch, niet te vet nog te mager, doet daar by twee loot nagelen, vier loot notemuſcaaat, twee loot foelie, zes loot peper en twintig loot zout, wel onder een geroert.

162. *Rook worſt van Mevrouw Graaſt.*; twintig pond mager varkens-vleeſch van de ham, vyf pond oſſen-vleeſch, twee pond ſpek, drie zeſtiende pond peper en een pond zout, onder een gemengt, moet niet meer dan drie à vier weken roken.

163. *Gemeene varkens*-worſt, by twintig ponden varkens-vleeſch doet men twee loot notemuſcaat, twee loot nagelen, twee loot zwarte peper, drie achſte pond zout, alles wel door een gekneed, geſtopt en in het zout gelegt.

164. *Varkens-ſaucyſen*, worden wat fynder gekapt, op dezelve wyze gemengt, en ſtopt ze in ſchapen darmen.

165. *Verſche ſaucyſen van gevogelte*, maakt men van hoenders of patryzen, en vier malen zo veel var-

kens-reuzel als vleeſch, en kruid ze na goedvinden, zelfs kneed men wat melk daar door heen; in ſchapen-darmen geſtopt zynde legt men ze in melk te trekken, men droogt ze af, en braad ze op vet papier.

166. *Verſche ſaucyſen zonder darmen*, worden op dezelve wyze gemaakt als varkens-ſaucyſen; maar dan kneed men kruim van witte brood, en dooiren van eyeren daar door heen, en rold het tot ſaucyſen.

167. *Saucyſen de boulogne*, een pond mager varkens-vleeſch, zo veel oſſe-vleeſch en een pond ſpek, vyf dragmaas geſtoten, en twee dragmaas heele peper, met een dragma zout; alles wel door een gehakt en in wyde oſſe-darmen geſtopt van een half voet lang, worden met een touwtje toegebonden; men legt ze twee dagen in 't zout, waar na ze gerookt worden.

168. *Worſt voor de vaſten*, neemt paling of andere viſch, doet 'er de graten ſchoon uit, en kapt ze met petercelie, pry, zout, peper, chalotte en boter, wel door een; met legt ze in den azyn,

169. *Spaanſche ſaucyſen*, by vyf en twintig pond varkens-vleeſch half mager en vet, doet men een pond zout, vier oncen heele peper, een pond varkens-bloed, en een pintje witte wyn; dit lang doorgekneed zynde, ſtopt men even als de ſaucyſen de boulogne; men droogt ze en beſtrykte ze met oly.

170. *Zeeuwſche pens*, is pens die in vierkante ſtukken geſneden, met de kop te gelyk gaar gekookt, en die, met het vleeſch daar door heen, met wat zout en heele peper, in een pot met azyn gelegt word.

171. *Huspot*, daar toe gebruikt men het bloedige

ge van den hals, met den afval, om eerſt te gebruiken als het eenige dagen gezouten is geweeſt.

172. *Worſte-vleeſch*, daar toe is al het vleeſch, daar geen been in is, goed, als mede van de ſchouwders, en de twee platte bil-ſtukken.

173. *Rolpens*, maakt men van de bil-ſtukken, het vleeſch der ſchouwders, en het vet van de broek, als het beſt daar toe zynde.

174. *Rookt vleeſch*, maakt men van de pater ſtukken, de twee andere platte billen, en de twee beſte ribben, de ſpieren daar ſchoon uit doende.

175. *Pekel-vleeſch*, daar toe gebruikt men de harſten, de zes klapſtukken van de buik, de twee ſtaartſtukken, de ſchouwder bladen, de twee borſt ſtukken, de vier andere ribben, en de ongeſchikte ribben.

176. *Oſſe tong*, word gezouten en in de rook gehangen.

177. *Oſſe-kop*, daar van word hoofd vleeſch gemaakt, of gebruikt om met varkens pens tot zult in te leggen.

178. *Varkens-kop*, door gekklooft zynde, word gezouten en gerookt tot kinnebaks hammetjes, of tot hoofdkaas gemaakt.

179. *Varkens-huspot*, word gemaakt van het bloedige aan den hals, poten, &c.

180. *Zy ſtukken*, daar van maakt men gerookt ſpek.

181. *Hammen*, daar toe gebruikt men de billen in de rook gehangen.

182. *Spieren* en *ribbetjes*, tot krapjes en karbonade.

183. *Pekel-ſpek*, maakt men van de harſt en rugge graad, het bovenſte van de ſchouwders, en dat men niet tot huspot wil gebruiken.

184. *Lever en reuzel*, word gemeenelyk gebruikt tot beulingen.

185. *Hart &c.* tot karrewy en tot paftey.

186. *Varkens worfte vleefch*, maakt men van het vleefch der fchouwders, het onderfte van den buik, zelfs de zy-ftukken en hammen.

187. *Zwoort*, is goed tot zult, of tot huspot.

188. *Zouten en inkuipen van 't vleefch*, als het een nacht van malkander afgehakt heeft gelegen, zo wryft men het zout daar ter degen in; anderen koken het vleefch een welletje op in fterke pekel, wederom anderen gieten pekel op het vleefch; doch ieder kan dit doen na welgevallen. In de kuip legt men, 1. de klapftukken, 2. de ftaart ftukken, 3. de fchouwderbladen, 4. de borft ftukken, 5. de befte ribben, 6. de vier andere ribben, 7. de huspot; het vleefch om te roken moet men apart zouten, met een weinigje falpeter onder 't zout, dat niet goed is voor het andere vleefch.

189. *Zouten en inkuypen van 't fpek*, het pekelfpek, alles wel met zout verzorgt, legt men onder in, de huspot daar op, daar na het rook fpek; en eindelyk de krapjes; doch de hammen moet men apart, mede met wat falpeter zouten, om ze rood te doen worden.

190. *Rooken van hammen*, dezelve moeten agt dagen lang in het zout leggen, dan afdruipen en drogen; naait ze in rook zakken, en rookt ze drie maanden lang met eeken hout, is het beften.

191. *Spek rooken*, gefchied op dezelve wyze, doch daar is niet aan verbeurt, al laat men het zelven een maand of twee langer rooken.

192. *Rooken van vleefch*, het zelve moet mede ten minften agt dagen lang in het zout leggen; gedroogt,

droogt, in zakken genaaid, wel vier maanden rooken.

193. *Landoelje*, word gemaakt van dikke moten versche kabeljauw, die men in een boter-pekeltje inlegt om naderhand te gebruiken.

194. *Zoute zalm*, moet in een vaatje wel sterk ingezouten worden; schoon eenige die alvorens in de pekel een welletje opkoken.

195. *Abberdaan*, dezelve maakt men van gevlekte kabeljauw, die digt op malkanderen, de vischzyden op een, in een ton gezouten worden.

196. *Bokking*, neemt versche haring, legt ze een, twee, of drie dagen in pekel, na dat men ze zout wil hebben, laat ze wel uitlopen, en hangt ze, niet te heet, in de schoorsteen te drogen en te roken.

197. *Gezouten elft*, word op dezelve wyze behandeld als de zalm.

198. *Gezouten rivier visch*, dezelve moet niet te sterk in de pot gezouten, en met een bodem van vet voor 't verderf bewaard worden.

199. *Ansjovis*, legt men in met een saus van zout, mosterd, peper-wortel, en moeten zeer digt op malkanderen gepakt worden.

200. *Gepotte duiven*, men kookt de duiven eens op, zout ze in met wat zout, heele peper en lauwrier bladeren, en bedekt ze met een bodem van vet.

VIERDE VOORSTELLING.

Van braden, fruiten, koken, en stoven.

1. *Baars op de rooster*, moet eerst wat in azyn en zout

zout ſtaan, word gevlekt, om gebogen, als omgekeerde armiaan, en met boter en citroen ſap gegeten, doch met ſneedjes citroen om de rand opgediſt.

2. *Omgekeerde Armiaan*, vlekt grote baars; ſtrooid daar op geſtote beſchuit, zout en notemuſcaat; beſtrykt ze met boter, bind ze toe, en wenteld ze in boter en beſchuit, braad ze met vuur onder en boven; moet dikmaals gekeert, bedropen, en als boven opgediſt worden.

3. *Karper op de rooſter*, neemt karper, rondom klein gekurven, droogt ze af, of wenteld ze in boter en geſtote beſchuit, keerd ze dikmaal om, diſt ze op met boter en limoenſap.

4. *Gevulde karper op de rooſter*, vuld dezelve met een mengzel van geraſpt brood, amandelen, notemuſcaat, zout en limoenſap, braad ze als gezegt is; maar moet bedropen worden, met boter, limoen ſap en zuiker; en met die ſaus opgediſt worden.

5. *Karper aan 't ſpit*, vuld ze met zyn hom, paling daar de graad uit is, champignons, anchovis, gekurve petercelie, geſtote nagelen, peper en een goed ſtuk boter; naaid ze digt wederom toe; bekleed ze met geboterd papier; ſteekt ze aan 't ſpit; bedruipt ze met boter en azyn; diſcht ze op met champignons en morelles, of wat u goed dunkt.

6. *Braaſſem op de rooſter*, wel rondom met boter gewreven, op de rooſter gebraden, wat dikmaals gekeerd; en met boter bedropen zynde; word opgediſcht met een ſaus van boter, limoen ſap en kappers; daar eenige wat chalotten en klein geſneden uyen by doen.

7. *Brabandſche braaſſem op de rooſter*, geſchied op de-

dezelve wyze; maar dan legt men ſtoo op de rooſter, zorg dragende dat die niet in brand vliegt; en gegeten met een ſaus van boter, gekapte petercelie, wat wyn, zout, geſtote ſaffraan, limoen ſap, en wat meel om te binden, dat men te zamen gekookt zynde, in de ſchotel daar op giet.

8. *Braad-haring*, neemt verſche haring, of zouten haring die in 't water geverſt en uitgelekt; word gekurven, op de rooſter gebraden, en met boter en limoen ſap, of met een moſtert ſaus gegeten.

9. *Bokking*, word gevlekt, op de rooſter gebraden, of ongevlekt, dan geſchild en gekurven, en aldus daar op gelegt om zo zout niet te zyn; word gegeten by ſalade, met appel-moes, met gebrade boter en azyn, of moſtert ſaus.

10. *Bot*, word wat gezouten, in de azyn gelegt, wel afgedroogt, en op de rooſter gebraden, met dat zelve ſap bedropen, met boter en limoenſap gegeten.

11. *Elft*, word met boter beſmeerd, op de rooſter gebraden, en met een ſaus van geſmolten boter en limoenſap voor gediend.

12. *Zalm*, word op dezelve wyze gebraden; en met een ſaus van aalbeſſen, of van boter en limoen ſap gegeten.

13. *Griet*, indien ze niet te groot is, moet afgehaald, in zout en azyn gelegt, afgedroogd, en met boter beſtreken op de rooſter gebraden, met zout en azyn bedropen, en met een zuure ſaus opgediſt worden.

14. *Moot-kabeljauw*, legt men wat in 't zout, beleekt ze met kruid-nagelen, beſtrykt ze met boter,

ter, daar men ze op de roofter ook mede bedruipen moet.

15. *Kreeften aan 't fpit*, de poten wel vaft gebonden zynde, zo fteekt men ze levendig daar aan; eerft bedruipt men ze met water en zout, en als ze half gaar zyn, met wyn en boter; gaar zynde doet men het vleefch daar uit, en men eet het met een faus van anchovis en oefters.

16. *Makreel*, beftrykt men met boter, en als ze op de roofter gaar zyn gebraden, moet men ze openen, en de graad daar uit doen, men eet ze met faus van boter, of met boter, petercelie, en notemufcaat, ook eet men ze met geftoofde kruis beffen.

17. *Moot fteur*, beftrykt ze met boter en haald ze door meel, dan fteekt men ze aan 't fpit, en bedruipt ze met wyn, azyn, en wat zuiker, moeten langzaam gebraden worden; en eet ze met de faus daar men ze mede bedruipt.

18. *Oefters*, braad men op de roofter in Sint Jacob fchulpen, in haar eigen nat, boter en limoen fap, geftote befchuit en foelie, met vuur van boven en onder, dat het bovenkleurd, met nog wat liemoenfap daar op.

19. *Paaling*, de mooten met zout en peper gewreven, fteekt men aan fpeetjes; ftrooid zant op de plaat, legt daar vuur op, legt de fpeetjes boven op twee koude turven, met veel vuur van achter en voren, moet fchielyk gebraden en geduurig om gekeerd worden.

20. *Pieterman*, wel fchoon gemaakt zynde, kerft men op de rug en braad ze op de roofter; worden met boter befmeerd en bedropen; men dift ze

op

op met bruin gebakken boter, zout, peper en gekurven petercelie.

21. *Sardienen*, legt ze wat in azyn, zout, en peper, droogt ze af en rygt ze door de ogen aan een ſpeetje, braad ze aldus op de rooſter, keert ze geduurig om, en bedruipt ze met het nat daar ze ingeſtaan hebben; worden met een zuure ſaus opgediſt.

22. *Schol*, laat ze eerſt wat drogen, kerft ze, en met boter beſtreken, legt ze op de rooſter; moeten op een klein vuur gebraden, dikmaals gekeert en bedropen worden; men eet ze met een zure, of anchovis ſaus.

23. *Snoek*, wel afgehaald, en de rug open geſneden zynde, braad men aan 't ſpit, in geboterd papier; word opgediſt met een zure ſaus.

24. *Steur*, men ſnyd repen van het magerſte zo groot als een gemeene paling, klopt ze met een mes, beſtrooid ze met peper en zout, braadze op de rooſter, bedruipt ze met boter, is goed met een zuure ſaus.

25. *Tarbot*, die niet al te groot is, legt men geheel, of anders in mooten op de rooſter, wel met boter beſmeerd zynde; men bedruipt ze met boter en wat azyn; word opgediſcht met een zuure of aalbeſſen ſaus.

26. *Zalm aan 't ſpit*, moet met kruidnagelen beſtoken, en met wat boter, zout en notemuſcaat beſtrooid worden; men bedruipt ze met boter, daar men ze ook mede eet, ook wel met aalbeſſen, een orange appel of citroen daar over gedrukt is niet kwaad.

27. *Aal aan 't ſpit*, ſnyd ze in langwerpige ſtukken, laat ze wat leggen in oly, zout en venkelzaad beſtrooid met ſtof van gedroogde ſaly, of

lauwrier bladeren; braad ze langzaam; als ze half gaar is, zo beſtrooid ze met een mengzel van bloem, geraſpt brood, zuiker en kaneel dat 'er een korſt op komt; men eet ze met azyn.

28. *Gevulde paling*; wel ſchoon gemaakt en afgedroogd zynde, zo vuld men de buik met majolein, keul, thym, petercelie en anchovis, alles klein onder een gekapt; haald 'er het vel wederom over, de kop daar af geſneden, wel toe gebonden, aan 't ſpit geſtoken, met water en zout bedropen; braad ze tot dat het vel barſt; het vuldzel met geſmolte boter gemengt, diend voor de ſaus.

29. *Barbeel*, die niet te groot is, braad men met wat boter bedropen op de rooſter, men diſcht ze op met een chalotte ſaus.

30. *Kabeljauw ſtaart*, geeft men eenige ſteken met de punt van een mes; legt ze een weinig in 't zout, hangt ze in de ſchoorſteen te drogen, beſmeerd ze met boter, en braad ze op de rooſter, word met boter en liemoenſap gegeten.

31. *Zeelt op de rooſter*; men ſnyd de rug open en neemt 'er de graad ſchoon uit, en alles wel gezuiverd zynde, zo vuld men ze met geraſpt brood, notemuſcaat, allerhande hof-kruiden wat peper en kaneel, rozynen en boter, wederom toegebonden zynde, zo wenteld ze in oly, zout, azyn, en zuiker, braad ze op de rooſter, bedruipt ze wel, en diſcht ze losgemaakt op.

32. *Knorhanen*, ſnyd men open, en vuld ze met thym, roſemaryn, kruis en munt, ſaly, en keul; bind ze wederom toe, braad ze aan ſpeetjes, bedruipt ze met azyn, boter, en zout; het afgedropene diend tot ſaus.

33. *Endvogels in de pot*; wel ſchoon gemaakt en

ge-

gezengt zynde, zo doet men eenige genever besſen in de romp om ze een ſmaak als wild te geven; ſnerkt wat boter bruin in een pot; legt ze daar in te braden, maar moeten gedurig omgekeert worden; men kan ze ook met brood, kaſtanjes, appelen en korenten vullen; eenige braden ze aan 't ſpit, doch word zo goed niet geacht.

34 *Faiſant*, word gezengt, behalven het hoofd en de ſtaart, daar men de veederen aan laat, en met papier bekleed om ze niet te verbranden; men braad ze gelardeert aan 't ſpit; diſcht ze op met een ſaus van chalotten, zout, peper, geraspt brood en vleeſch-nat.

35. *Faiſant gebraden en geſtooft*; dan moet die geheel gepluimt en gezengt worden; lardeert en braad ze aan 't ſpit; terwyl ſtooft men in een pan eenige ſneedjes kalfsvleeſch en ham met uyen en petercelie, als mede eenige mootjes karper, ſtooft het tot dat het gaar en bruin is; doet 'er dan wat wyn, kalfsnat, geſnede chalotten, gehakte truffels, champignons, en kruim van witte brood by, en maakt dat het bind; laat de gebraden faiſant daar nog wat in ſtoven, en diſcht het te zamen op.

36. *Verſche Ham*; legt ze eenige dagen in 't zout of azyn; braad ze met of zonder kruidnagelen aan 't ſpit, eet ze met een ſaus robert.

37. *Ham als een wilde zwyns kop*; dan mag 'er maar een halve vinger dikte ſpek op blyven; lardeert ze met kalfs vet, dat in zout en peper gewentelt is; de ham moet enige dagen met een hand vol geneverbeſſen in den azyn leggen; braad ze aan 't ſpit en bedruipt ze met 't ſap daar ze in gelegen heeft, eindelyk met de geneverbeſſen en azyn,

doch de geneverbessen moeten in 't opdoen weg gedaan worden.

38. *Kiekens gelardeerd*, worden aan 't spit gebraden, en met boter en een weinigje vleesch-nat bedropen, dat is ook haar saus; maar eenigen voegen daar by; rode-wyn, peper, uyen, en chalotten.

39. *Kiekens ongelardeerd*; kan men op de zelve wyze behandelen; doch regte kenders, maken die nat met brandewyn als zy ze aan 't spit steken, en steken de brandewyn aan brand; als dit uitgebrand is, zo braden zy ze verder als gezegt is, dan zyn ze sappiger.

40. *Leeuwerikken, lysters* en *vinken op zyn fransch*, bekleed ze met dun spek, en bestrooid ze onder het braden aan 't spit, met fyn gekapte petercelie; men braad ze aan speetjes gestoken of gebonden, en bedruipt ze met boter.

41. *Leeuwerikken, lysters* en *vinken op zyn engels*; lardeerd ze en laat 'er het ingewand in blyven; en laat dat onder het braden op gebraden broot druipen; gelyk men by ons met de watersnippen doet; en men bestrooit ze op 't laatst met gestote beschuit en wat zout.

42. *Leeuwerikken, &c. op zyn hollands*, men lardeert ze niet, doet 'er het ingewand uit, en braad ze eenvoudig met boter.

43. *Speen-Varken*, dat nog zuigt, braad men aan 't spit, daar men het zo aanbind, dat het op zyn knien leggen kan in de schotel; als 'er onder het braden voor een sterk vuur, schuim op komt, droogt men het af met een schone doek om het knappende te maken, eenigen wryven het van binnen met zout, peper en saly, en wederom anderen

deren ſteken een heele uyen en een klont boter in den buik.

44. *Gevuld ſpeen-Varken*, behandeld men op dezelve wyze; maar men vuld het met zyn gekapte lever, wat ſpek, champignons, kappers, ſyn geſneden chalotten of uyen, tuin kruiden, zout, peper, en nagelen, dat men te voren t'zamen met boter op fruit; en beide moet geſtadig, met boter bedropen worden.

45. *Duyven aan 't ſpit*; gelardeerd of ongelardeerd; worden met boter bedropen, en daar mede opgediſcht.

46. *Duiven in de pot*, dan worden ze nooit gelardeerd; men ſnerkt eerſt de boter bruin in een pot, en ſmoort daar de duyven in: doch men moet de zelve gedurig om keren; men eet ze met de zelve ſaus, of met een dikke ſaus van rode-wyn, peper, en gekurvene uyen.

47. *Dybout* van een ſchaap, beſteekt men met kruidnagelen, braad het aan 't ſpit; moet wel bedropen worden.

48. *Gevulde-gans*; men vuld hem met geraſpt witte brood, korenten, kaneel, zuiker en zout; anderen met kaſtanje, appelen, en korenten; doch men kan 'er zelfs geſneden amandelen en ſucaden in doen; de ſtuit wel toegebonden zynde, zo braad hem met boter aan 't ſpit; en is hy niet gevuld, zo eet men hem met appel-moes.

49. *Gelardeerde zweſerikken*, met dun ſpek daar om gebonden; in 't water uitgetrokken zynde, worden aan 't ſpit met boter gebraden, en met ſchyfjes citroen om de rand voorgediend.

50. *Haas*, laat men tot cieraad, de agterſte poten en ooren, onafgetrokken behouden, en de eene

poot, steekt men door de spier van de andere poot; lardeert ze met spek, bedruipt ze met melk tot dat ze half gaar is, dan met boter; wordt met een haze saus gegeten.

51. *Konyn*, word geheel afgehaald, aan 't spit als een haas gebraden, ongelardeerd; ook eet men dezelve maar met boter.

52. *Konyn in de pot*; word van veele geprefereert, als zo droog niet zynde; men snerkt eerst de boter bruin, dan legt men ze daar in om te braden, met een weinigje azyn daar over.

53. *Harst*; zet men eenige dagen in 't zout en azyn, eenige larderen ze met nagelen en niervet; men braad ze aan 't spit, en bedruipt ze met vleesch-nat en een weinigje boter: anderen braden ze in een pot, of in den oven; doch word zo goed niet gerekend.

54. *Hortelans*; in 't voor jaar doet men 'er het ingewand uit, maar niet in 't na jaar; men braad ze aan speetjes, en by het uit lopende sap doet men wat peper, boter en citroen; ook wel gebraden brood.

55. *Hout-snippen*, bind men de bek op, en braad ze aan 't spit; bedruipt ze met boter, word opgedischt met geroostert brood en in 't sap gewenteld.

56. *Kalfs-schouwder*; lardeerd men met spek, als men ze aan 't spit wil braden; en word veel met een peper saus gegeten.

57. *Kalkoen*, moet gelardeerd en aan 't spit gebraden worden; men bedruipt ze met boter, wat azyn en een weinigje zout; en eet ze met het braadvet, of met een saus van wyn, peper, notemuscaat en kaneel, daar eenige wat gesneden chalotten of uyen in doen.

58. *Ka-*

58. *Kapoenen*; worden niet gelardeerd, en men bedruipt ze met azyn en een weinigje zout aan 't ſpit; worden zonder, en ook met de gemelde ſaus, die dik op 't vuur gekookt is, gegeten.

59. *Karbonade*, *ſchaape* of *kalfs-vleeſch*, braad men op de rooſter in papieren, wel geklopt zynde; dan ſteekt men ze in geſmolte boter en wenteld ze in geſtote beſchuit; waar by men voegt wat gehakte petercelie, zout en peper; de papieren moet men boteren, en toe binden; worden op gediſcht met een chalotten ſaus; maar braad men ze zonder papieren, zo eet men ze met een zuure ſaus.

60. *Varkens karbonaden*, moet men niet in papieren, en zeer ſchielyk braden, om ze gaar te maken zonder uit te drogen.

61. *Lams-quartier*, is goed met petercelie bekleed, en zo wat aan 't ſpit gebraden, en bedropen met kalfs-nat, en een weinigje boter; maakt dan een mengzel van fyn gewreven kruim van brood, fyn gehakte petercelie, en wat zout, ſtrooid 'er dit over, en bedruipt het verder tot dat het gaar is.

62. *Oſſe-tong*, verſch zynde, dan kookt ze half gaar; haald daar de huid af, lardeerd ze met ſpek; braad ze op de rooſter, bedruipt ze met boter en wat azyn; men diſcht dezelve op met een ſaus van boter, azyn, peper, en witte wyn, eens opgekookt.

63. *Patryzen*; moeten gelardeerd, aan 't ſpit gebraden en wel met boter bedropen worden; men zet ze voor met haar eige braadvet en orange appelen, of met een gewone patryzen ſaus.

64. *Rotganzen*, daar in ſteekt men eenige geneverbeſſen, die naderhand weggeworpen worden; braad ze aan 't ſpit, legt gebraden brood onder het uitlopende ſap; daar men ze mede eet; of men

doet in dat uit gelopen ſap, wat azyn, gekurve uyen of chalotten.

65. *Schaapen bout*, als een *Rhee bout*; moet het vel afgeſtroopt en vet met ſpek gelardeerd worden, na dat ze eenige dagen in den azyn heeft gelegen; men moet ze voor een heet vuur in ander half uur aan 't ſpit gaar braden, want mag niet te gaar zyn; en men zet ze voor met een chalotten ſaus.

66. *Schaape tongen*, open geſpouwen zynde, braad men op de rooſter, met boter en azyn bedropen, daar men ze mede eet.

67. *Varkens tongen*, beſtrooid men met zout, kookt ze half gaar, lardeerd ze met ſpek, en ſtrooid 'er veel peper op, braad ze op de rooſter en eet ze met een zuure ſaus.

68. *Water ſnippen*; behouden altoos hun ingewand; men ſteekt ze aan een ſpeetje om te braden; en het daar uit lopende ſap vangt men op gebrade brood, en eet aldus het ſnipje met zyn drekje.

69. *Wilde duyven*; moeten gelardeerd, aan het ſpit gebraden, en met boter en azyn bedropen worden, daar men ze mede eet.

70. *Frikkadellen aan 't ſpit*; kneed geſtote beſchuit, en zo gy wild wat anchovis, door gehakt kalfs-vleeſch; maakt daar van ronde ballen en ſteekt ze aan 't ſpit, bedruipt ze met boter, eet ze met boter en limoen ſap.

71. *Gehakte kalfs-ſchyf op de rooſter*; moet wat vetter als gemeen zyn, of kapt 'er wat vet, peper, notemuſcaat en zout door heen, met twee eyeren om het te doen kleven; maakt 'er kleine koekjes van, en braad ze in geboterd papier op de rooſter; eet ze met bruin geſnerkte boter en limoenſap.

72. *Griffioenen*; neemt zo veel vet als mager kalfs-vleeſch,

vleefch; doet daar by kruim van witte brood in zoete melk geweekt met twee eyeren, kapt het door een met wat droog kruid; maakt daar ballen van en legt ze in een fchotel, met wat vleefch-nat, boter en kruid, dat wat gebonden is daar over heen; braad het met vuur onder en boven.

73. *Ham op de roofter*; neemt eenige fneden van het dikfte vleefch daar het zwoort af is, en braad ze op geboterd papier op de roofter; maar men keert ze dikmaals om, en doet 'er wat zout op, zo de ham te laf is.

74. *Kalfs-dye*, legt ze eenige uuren in azyn met wat zout en peper, braad ze aan 't fpit en bedruipt ze met dat zelve nat, tot dat die faus in de pan is zwart geworden, want dan is dat vleefch ook gaar.

75. *Krams-vogels*; braad men als lyfters, doch onder het braden beftrooid men ze met fyn geftote befchuit, zout en ftof van geneverbeffen; als men ze op doet wryft men de fchotel met chalotten, of een bolletje knuflook; men eet ze met verjuis of azyn, peper, en het fap van een orangeappel.

76. *Beef fteeks* of *Offe karbonade*; moet op zeer heet vuur gebraden en eerft wel geklopt worden; men legt ze op de roofter, en eet ze met een orange-appel of citroen.

77. *Offe karbonade in de braadpan*; legt ze by lagen met niervet en lauwrierbladen tusfchen beiden, in een diepe braadpan, doet 'er gefruite daalders van uyen, wat nagelen, zout en peper by, en giet 'er wat bremer bier over; het moet langzaam braden, met vuur van onder en boven.

78. *Pluvieren*; braad ze als fnippen aan 't fpit; zyn ook goed in de pot.

79. *Quakkels*; lardeerd ze met dunne ftrookjes

ſpek, doet 'er het ingewand uit, en braad ze als leeuwerikken aan 't ſpit.

80. *Ragout op de rooſter*; neemt kalfs of lamsvleeſch zonder been, dun gehakt als karbonade met nagelen beſtrooid, braad ze op de rooſter in lauwrierbladeren; keert ze dikmaals, en eet ze met een haaze ſaus.

81. *Schapen-ſchouwder*, aan 't ſpit, bedruipt ze met boter en azyn tot dat ze begint te zweeten; bekleed ze dan met petercelie en chalotten, doet dit weg als het vleeſch gaar is, men eet het met een zuure ſaus.

82. *Varkens pootjes*, ſplyt ze van een, beſtrooid ze van binnen met zout en peper, braad ze op de rooſter, men eet ze met een ſaus robert.

83. *Wilde endvogels*, lardeerd men nooit, maar als ze half gaar zyn, kan men ze met dun ſpek bekleden, moeten niet te gaar gebraden worden.

84. *Frikadellen van een haas*; hakt het vleeſch van een raauwen haas met veel kalfsvet, doet 'er gekurven petercelie by, nevens wat notemuſcaat, ey, zout, en geraſpt witte brood na genoegen, maakt het tot frikkadellen, en braad ze aan 't ſpit, of in ſtukken geſneden, wenteld ze in beſchuit in de pan.

85. *Zeeuwſche ſpiering*, men ſteekt ze twee aan twee, de koppen in malkanderen, droogd ze af, wenteld ze in geſmolten boter, beſtrooid ze met fyn geſtote beſchuit en zout, en braad ze ſchielyk op de rooſter, eet ze met boter en citroen.

86 *Geyte venezoen*, neemt het heup ſtuk van een jong vet geytje of bokje, doet 'er het overtollige vet af, en het been daar uit, vult de holtens met wat zout, laat het twee uuren in heet water leggen, droogt het af, braad het aan 't ſpit, als men

dit

dit zo gebrade in een venezoen korſt in den oven gezet heeft, zo zoude men het voor hartenvleeſch aanzien en eeten.

87. *Venezoen gebraad*, beſteekt uw vleeſch met nagelen, lardeerd het met ſchape-vet, braad het langzaam aan 't ſpit, legt het gaar zynde in een ſaus van azyn, kruim van brood, uitgedropen nat, met wat zuiker, kaneel, gember en zout, met die ſaus daar over opgediſcht.

88. *Kalfs nierharſt*; braad men eenvoudig aan 't ſpit of in een pot, anders wel geklopt zynde, doorrygt het met dik ſpek; braad het aan 't ſpit half gaar, legt het dan in een pot in vleeſch-nat gaar te meuken, maakt daar over een gefruite ſaus van meel, uyen, paddeſtoelen, artichoken, ſparges, geſneden aard-appelen, en klein gekurven kalfs-nier.

89. *Kalf-ſchyf aan 't ſpit*, braaf gelardeerd en byna gaar aan 't ſpit gebraden zynde, ſtoofd men verder gaar in vleeſch-nat.

90. *Geyte nierſtuk*, met ſpek doorregen, braad men aan 't ſpit, bedruipt het met vleeſch-nat, azyn en peper, en doet wat geraſpt brood in de ſaus.

91. *Lams-vleeſch*, word op de gewone eenvoudige wyze aan 't ſpit of in de pot gebraden, maar indien het zeer vet is, zo beſtrooid men het somtyds met kruim van geraſpt witte brood, zout, en gekapte petercelie.

92. *Teelingen*, worden aan 't ſpit gebraden, doch zyn al zo goed in de pot.

93. *Jonge ongemeſte gans*, ſnyd men hals en poten digt by het lyf af, men braad ze als de anderen, en men maakt het vulzel apart, daar de gans in de ſchotel op gelegt word.

94. *Jong harte vleeſch*, lardeerd men met ſpek;

 legt

legt het lang in azyn en zout, braad het aan 't ſpit, maakt het niet te gaar.

95. *Rooſter gebraad*, van allerhande vleeſch of gevogelte, moet men met wat zout beſtrooyen, en geſmolte boter begieten, wat oud zynde in geſtoten beſchuit wentelen, en met een zuure ſaus voordienen.

96. *Aal-fruiten*, daar moet men de graad uit doen, en open geſneden dezelve in azyn te trekken leggen, wenteld ze in meel fruit ze met boter, en zet ze voor met boter en limoenſap.

97. *Afval van zuig-lammeren*, de ooren, tong en poten van een zuig-lam in boter gefruit zynde, word met citroen gegeten.

98. *Appelen*, om dezelve in ſchyfjes te fruiten, moet men eerſt de boter ter degen bruin laten worden, dan de appelen daar in doen.

99. *Artichokken ſtoelen*; men ſnyd ze in vier deelen, wenteld ze in meel daar wat zout in is, en fruit ze in bruin geworden boter.

100. *Bot*, met zout beſprengd en afgedroogd zynde, wenteld men in meel en fruit ze in boter, daar men naderhand limoen-ſap by doet.

101. *Eyeren met zuuring*, gehakte zuuring, met wat notemuſcaat fruit men in boter, daar men dan kleine gekapte hard gekookte dooiren van eyeren by doet, men dient ze voor met wat notemuſcaat en zout.

102 *Eyeren in ſchyfjes* geſneden, na dat ze hard gekookt en geſchild zyn, beſtrooid men met wat zout en fruit ze in boter.

103. *Fricandolen*, neemt kalfs karbonade en kalfsvet in ſneetjes, hakt het met een mes, en beſtrooid het met geſtote beſchuit, peper, zout, en ge-

gehakte petercelie, rolt en bind het toe met het vet tusschen beiden, fruit het in boter, en dient het voor met zyn boter en citroen.

104. *Gesponnen kaas*, kneed jonge kaas tot deeg, met zo veel meel, zout, en eyeren, peper en nomuscaat dat het maar eeven met een draad door de zeef wil lopen; fruit dit in boter, en discht het op als een piramide.

105. *Griet*, afgehaald en wat in zout gezet zynde, droogt men af; wenteld ze in meel, fruit ze in boter, en dient ze voor met citroen.

106. *Ham*, word zeer dun gesneden in fransche wyn gefruit, raspt 'er dan brood over, doet daar limoen-sap over, en zet het toegedekt wat op 't vuur.

107. *Hoenders*, in vleesch-nat gaar gekookt zynde, snyd men in stukken en fruit ze in boter met wat zout bestrooid, men bind de saus met eyeren.

108. *Hortelans*, zonder ingewand, worden zo in bruin gemaakte boter gefruit, en met orange appelen voorgediend.

109. *Jonge duiven*, aan stukken gesneden zynde, en met peper, zout en kruidnagelen bestrooid, worden in boter, reuzel, of spek gefruit, en met die boter, daar men citroen en gekurven petercelie in doet, gegeten.

110. *Kalfs borst*, gaar gekookt zynde, word open gesneden, gewenteld in meel, eyeren, gekurve petercelie en zout, en fruit het in boter of vet.

111. *Kalfs-kop*, zo murw gekookt zynde dat 'er de beenen uitvallen, word gewenteld in een dik beslag van meel en eyeren, gefruit in reuzel en gegeten met limoen-sap, peper en zout daar over.

112. *Kalfs-poten*, gaar, gekookt in stukken gesne-

ſneden, met peper en zout beſtrooid, worden gefruit in boter en vleeſch-nat.

113. *Kalfs vleeſch*, in dunne ſneedjes, met zout en peper beſtrooid, in meel gewenteld, fruit men met boter, en eet men met een gebonden ſaus.

114. *Zweſerikken*, beſtrooid men met zout en meel, fruit ze in boter tot dat ze rood worden, en diſcht men op met citroen of orange-appelen.

115. *Karper*, vlekt de rug op, haalt 'er de graad uit, doet 'er wat zout op, wenteld ze in meel, en fruit ze in boter, diſcht ze op met citroenen.

116. *Kavejaar*, droogt ze, wryft ze klein, mengt ze met kuit van viſch, met wat water, peper en geraſpt brood, en fruit ze in boter.

117. *Kiekens*, ſnyd ze ongekookt in ſtukken, doet daar wat zout en notemuſcaat op, fruit ze in boter, en doet daar azyn en anchovis by.

118. *Komkommers*, geſchild, en in dikke ſchyven geſneden, met zout, peper, en wat azyn daar over, worden in boter gefruit.

119. *Kreeften*; in water en azyn gekookt, zo doet men wat peper op het vleeſch uit de ſchaalen genomen, en men fruit het in boter en azyn.

120. *Kuit van ſteur*, word klein gewreven, met water, zout, peper, en eyeren gemengt, in boter gefruit en met citroen gegeten.

121. *Lampreyen*, breekt men in ſtukken als ze half gaar zyn, en dan fruit men ze in boter, zout, azyn, en veel zuiker tot de ſaus.

122. *Oeſters*, uit de ſchelpen genomen, wenteld men in meel, en men fruit ze in boter, fruit tot ſaus, oeſters en limoen-ſap met peper.

123. *Oſſe tongen*, die gaar zyn, ſnyd men in ſtukken,

ken, fruit men in boter, beſtrooid men met zout, notemuſcaat en klein geſneden citroenen.

124. *Rog*, die wel ſchoon is, legt wat in azyn en zout, en fruit ze in boter, word opgediſcht met citroen.

125. *Sardinen*, wat in 't zout geſtaan hebbende fruit men in boter.

126. *Schapen poten*, de beenen daar uit gedaan zynde, fruit men in boter, vleeſch-nat, en wat zout, by die boter voegt men gekurve petercelie, limoen ſap, en wat geraſpte notemuſcaat.

127. *Sparges*, zo ver afgebroken als ze eetbaar zyn, fruit men in boter, giet daar room over, en raſpt daar notemuſcaat op.

128. *Steur*, neemt de magerſte ſtrooken met wat zout, fruit ze in boter met zout en peper; eet ze met citroen.

129. *Tongen*, afgehaald en met wat zout beſprengt zynde, droogt men af, wenteld ze in geſtote beſchuit en fruit ze in boter.

130. *Varkens ooren* en *pooten*, gaar gekookt zynde, doet men daar peper en zout op, en men fruit ze in boter en vleeſch-nat, de beſte ſaus daar toe is boter, azyn, en moſtert, wel onder een geroert.

131. *Varkens tongen*, wel gezouten en gaar gekookt zynde, ſnyd men in dunne ſneden en fruit ze in boter met wat azyn, men eet ze met limoen ſap en kappers, of met kruisbeſſen.

132. *Voorn*, wat in zout water geſtaan, afgedroogd, en in meel of geſtote beſchuit gewenteld zynde, zo fruit men ze in boter, en men eet ze met een zuure ſaus.

133. *Zuld*, genoeg in den azyn gelegen hebbende, droogt men wel af, wenteld ze in meel, fruit ze in boter, en eet ze met azyn.

134. *Zalm*,

134. *Zalm*, welkers mooten daar toe niet dik gesneden moeten zyn, fruit men zo lang in boter tot dat ze bruin is geworden, dan discht men ze op met een saus van roode wyn, boter, notemuscaat en citroen sap.

135. *Bruine frikkassé*, men droogt een aan stukken gehakt hoen dat wel uitgetrokken is, met een doek af, en bestrooid het met wat meel, laat het zelve met eenige gesnedene chalotten in boter gaar fruiten, waar na men daar zo veel vleeschnat op giet, tot dat het onderlegt; als wanneer men champignons, gehakte petercelie, met wat nagelen en foelie daar by doet, en verder te zamen doet stoven; het zelve opdoende, zo doet men daar ey en limoen-sap by om het te binden.

136. *Champignons*, kookt men een welletje op, bestrooid ze met een mengzel van meel, fyn zout en peper na goedvinden, fruit ze in boter of reuzel, tot dat ze bruin worden, eet ze met citroen orange en petercelie.

137. *Brood frikkadellen*, mengt onder kruim van witte brood in melk geweekt, wat foelie, zout, en peper, doch van het laaste maar een weinigje, doorkneed dit met een ey, en zo men wil, met een gesneden citroen of orange appel; maakt daar van ballen, en fruit ze in boter met weinig vuur van onderen en veel vuur van boven; keert ze van tyd tot tyd eens om, tot dat ze ter degen bruin worden, zonder te verbranden.

138. *Frikkassé van varkens pootjes*; men fruit ze in boter; of men braad ze gaar op de rooster, en fruit ze dan met dunne schyfjes uyen, wat wyn, zout, peper, nagelen, en een weinigje wyn azyn;

gaar

gaar zynde, zo bind men de ſaus met wat moſtert daar onder te mengen.

139. *Frikkaſſé van gevogelte*; breekt de kuykens, of ander gevogelte aan ſtukken, doch de duiven en diergelyke in vier quartieren, en vinken, &c. midden door, of drukt ze maar plat; fruit het in boter gaar en bruin; doet 'er dan zout, azyn, orange ſchellen en lauwrier bladeren, by, en kookt het daar mede eens op; in de ſchotel doende, doet men daar geraſpte beſchuit, notemuſcaat, limoen ſap en petercelie by.

140. *Oſſe karbonade*, fruit men in boter, maar niet te droog, als ze gaar zyn doet men 'er limoen ſap over, of men eet ze met chalotten ſaus.

141. *Oſſe pens*, die verſch is, ſnyd men in reepjes met zout en peper, en men fruit ze met wyn, vleeſch-nat en boter, gaar zynde, doet men daar wat azyn by, en bind de ſaus met moſtert.

142. *Rol pens*, fruit en ſtooft men met witte wyn, boter en citroen, daar men wat kruid en geſtoten beſchuit by doet, ſchoon veele die in de pan met appelen gewoon zyn te fruiten of te bakken in boter.

143. *Snoek*, die wel fyn gekurven is, laat men eens opkoken in azyn, peper, zout, lauwrierbladeren en geſneden chalotten, omtrent gaar zynde, zo wenteld de ſnoek in meel, en fruit ze bruin in boter, men eet ze met een gefrutie ſaus van anſchovis, limoen-ſap, kappers, witte peper, en boter, dat men by het overige in de koeke-pan doet.

144. *Varkens karbonade*, mogen wel wat dikker gekapt zyn als van ander vleeſch, ook fruit men dezelve lang zo vet niet.

145. *Varkens ooren*, die gaar gekookt zyn bekleed

kleed men met een mengzel van meel, witte wyn en eyeren, fruit ze in bruin gesnerkte boter, en eet ze met een saus van boter, azyn en peper.

146. *Ragout van herssenen*, neemt kalfs-herssens zonder vliezen, klopt vier eyeren in wat vleesch-nat, daar men wat petercelie, boter en notemuscaat by doet om te stoven, eet het met zout en citroen.

147. *Ragout van varkens ooren*, kookt ze gaar, snyd ze aan reepjes; zet ze te stoven met vleesch-nat, peper, zout en boter tot dat ze bruin worden, en roert ten laasten mostert daar door om te binden.

148. *Bruine ragout van hoenders, duiven en zweserikken*; snyd ze in stukken, wenteld ze in meel, en fruit ze in boter bruin, stoof ze dan wat in vleesch-nat, en heele uyen, nagelen, peper en notemuscaat, daar men het gefruite vleesch met truffels, champignons en morilles by doet, doch neemt 'er de heele uyen uit, wanneer het nog eens met wat citroen en gescharfde petercelie moet doorstoven; legt 'er schyfjes citroen boven op.

149. *Witte ragout van hoenders, &c.* maakt men op dezelve wyze, alleen met dit onderscheid, dat men het gevogelte of zweserikken maar stooft, en niet in boter rood of bruin fruit.

150. *Ragout van een kalfs borst*, dezelve in stukjes gesneden zynde, zo fruit ze in boter bruin, of laat ze in kalfs-nat gaar stoven, doet 'er wat wyn, zout, peper, chalotten, en kruid-nagelen by, moet langzaam stoven, eindelyk doet men daar by champignons, en in bruine ragout, de boter, waar in het vleesch gefruit is.

151. *Ragout van zweserikken*, snyd de zweserikken aan schyfjes, stooft ze met hanekammen gaar

in vleefch-nat; als 't omtrent half gaar is, doet men daar moerilles, kopjes van afperges, fteelen van artichokken, wat wyn en limoen fap by, zet het op met fchyfjes citroen.

152. *Bruine ragout van zwezerikken*; neemt opgekookte balletjes zweferikken en lams-poten; wenteld het in meel, fruit het bruin in de boter, ftooft het dan met vleefch-nat, azyn, of, verjuis, notemufcaat, foelie en zout; als dit wat geftooft heeft, zo kan men daar moerilles, kaftanjes, hanekammen, en vogelnesjes by doen; eindelyk bind men alles met geklopte eyeren en limoen fap, laat het dan nog eens opkoken.

153. *Gefpouwde duiven ragout*, doet midden door gefpouwde duiven, met haar bloed, wat vleefch-nat, nagelen, foelie, notemufcaat en heele peper, met eenige fchyfjes citroen, boter, hanekammen, vogelnesjes, moerilles, kaftanjes, of wat gy wilt, by malkanderen; wel geftooft zynde, zo maakt het fap bindende, met meel, of eyeren in limoen fap is nog beter.

154. *Franfche duiven ragout*, dan verdeelt men ze in vieren, men ftooft ze met wyn en water, waar by men doet een ftukje gerookt fpek, wat heele nagelen en peper en wat petercelie en thym in een bosje te zamen gebonden, en eindelyk wat zout, fruit wat boter en roert die met drie dooiren van eyeren daar in, laat dat zo koken tot dat het gebonden is, doet het bosje thym weg, draag zorg dat het niet fchift, doet 'er citroen over.

155. *Ragout van kalfs-fchyf*, neemt een dun met fpek gelardeerd kalfs-fchyfje, beftrooid het met zout en peper, ftooft het in water en vleefch-nat, men kan om de geur daar lauwrier bladeren en an-

dere kruyden by doen, die naderhand weggegooit worden, op het laatst zo doet 'er wat wyn by, en klop drie eyeren in het sap om te binden, men kan 'er verder by doen wat men wil, en de schyf in de pan een kleurtje geven.

156. *Frikkadellen met anchovis*, neemt klein gehakt kalfs-vleesch, kneed 'er wat zout, een dooir van een ey, wat anchovis en gestote beschuit door heen, tot frikkadellen, fruit ze bruin in boter, en dischť ze op met citroen.

157. *Gestoofde Frikkadellen*, maakt men van gehakt kalfs-vleesch, daar men kruim van witte brood in melk geweekt, met eenige eyeren, notemuscaat, foely, zout en peper door kneed, maakt 'er dan een hart van, en stooft het in boter en kalfsnat, met vuur onder en boven, en schyfjes citroen.

158. *Ham in de aarde*, die men zeer teder wil hebben, begraaft men twee dagen lang in de aarde, zo diep men kan, wascht ze af, en kookt ze gaar in ruim water, haald 'er dan het zwoord van af,

159. *Ham te koken*, zet ze wat te weken, legt een hand vol hooy in de ketel, legt daar de ham op, kookt ze aldus in water gaar, stroopt 'er het zwoord af besteekt het vet met kruid-nagels en strooit 'er wat fyne peper, over, dekt ze wederom toe met het zwoord, en laat ze staan meuken.

160. *Ham in den draf*, naaid de ham in grof yl doek, steekt ze aldus onder het graan in de werkkuip, als de knegts beginnen te roeren, ze moet onder de draf blyven tot dat die uitgeschept word.

161. *Kalkoen à la glace*, snyd hem de poten af, doet 'er de maag en lever uit, lardeert hem met grof kalfs-vet, kookt hem met eenige lamspootjes gaar in kokent watter, rhynsche wyn, doet 'er wat foe-

ſoelie, nagelen, peper en zout by, kookt het ſap naderhand tot geley, doet het door een zeef, ſchept 'er koud geworden zynde het vet af, en doet die geley over de kalkoen.

162. *Hoenders à la glace*, dezelve mede aldus gaar gekookt zynde, zo doet men de geley in een diepe kom, en men legt als het koud is, het hoen daar op, met de ſchotel daar over, dan keert men het om.

163. *Kalkoen à la Daube, op zyn franſch*, kookt de kalkoen in een doek geknoopt, in kokend regenwater, doet 'er by, in een apart doekje, tuin kruiden, lauwrier bladeren, heele foelie, peper en zout, kookt ze anderhalf uur lang, legt ze in een ſchotel met limoen ſchyfjes daar over, kookt vier pond kalfs-ſchinkel en een paar kalfs-poten aan ſtukkent geſlagen tot dat 'er al de kragt uit is, doet de kalkoen daar nog in eeven opkoken, doet in die geley, wyn azyn, heele witte peper, zout en foelie, ſchept 'er koud geworden zynde het vet af, legt de helft van die witte geley op de rand rondom de kalkoen, kookt de overige geley met ſchyfjes roode beetwortelen eens op, en legt die roode geley tuſſchen de witte in.

164. *Kalkoen à la Daube op zyn Hollands*, legt de kalkoen in een ſtoofpan met water bedekt, doet 'er een hand vol zout, twaalf nagelen, heele peper en eenige lauwrierbladeren by, als ze half gaar is zo giet daar een pintje witte wyn in, doet ze op, en raſpt notemuſcaat op de borſt, diſcht ze op met een ſaus van kalfs nat en meel, gekookt tot dat het dik is, daar men dan wyn en citroen na genoegen by doet, als mede boter zuiker en kaneel, moet te zamen eens opgekookt worden.

 165. *Prui-*

165. *Pruimen en rozynen soupe*; kookt de pruimen en rozynen in water; stooft dit met zuiker, notemuscaat, nagelen, kaneel en witte wyn, weekt eenige sneedjes witte brood, en doet 'er die pruimen en rozynen over.

166. *Soupe van vleesch - nat*, neemt allerhande groenten, zo als men verkiest, die men gaar stooft, in kalfs-nat met wat gepelde garst of kruim van witte brood, doet wat zout, notemuscaat, boter en gestote peper 'er by, maar moet lang koken, men kan 'er een gekookt hoen in leggen.

167. *Bruine soupe van moeskruiden*, maakt men op dezelve wyze, maar dan snerkt men de groente bruin in boter, ook voegt daar geen hoen in.

168. *Soupe met gesnede duiven*, neemt de kruim van ouwbakke witte brood, kneed daar door twee eyeren en fyn gekapte petercelie, vult daar mede de duiven, voor in de borst en agter in de stuit, kookt ze aldus in de bovenste soupe, als wanneer zy grootelyks zwellen zullen.

169. *Soupe van end-vogels*, laat de end-vogels in de pan in boter bruin opfruiten, besteekt de borst met kruid-nagels, schild rapen en snyd ze aan dobbel-steentjes, met prey en andyvie, en fruit die groente al mede in boter, kookt het dan alles te zamen in water of vleesch-nat, doet 'er dan kruim van witte brood fyn gewreven met heele peper en zout in.

170. *Soupe van groene erweten*, laat de erweten een nagt staan weken, kookt ze in dat zelve water met prey, seldery en boter, wryft ze in stukken door een vergiet test, roert 'er kalfs-nat door heen, tot een behoorlyke dikte, kookt het te zamen eens op, fruit tarwen brood in dobbel-steentjes in de bo-

boter, en doet het in de ſoupe als men ze op doet.

171. *Soupe maigre*, ſnyd allerhande groente door een niet te groot, doet ze in een pot met geſmolte boter tot dat ze ſlinkt, giet 'er genoeg kokend water by, met hele peper, foelie, nagelen, notemuſcaat en geſtote beſchuit.

172. *Bruine vette ſoupe*, neemt het nat van een oſſe ſchinkel, daar het vet, koud zynde, af genomen is, bakt grof geſnede witte kool in meel en boter, doet het in dat nat met wat nagelen, peper en foelie, doet in die ſoupe een end-vogel met kaſtanjes gevuld, en laat ze gaar koken.

173. *Sjeu ſoupe*, legt oſſe-lapjes, met wortels in daalders geſneden tuſſchen beide, in een drooge pot, laat die een nagt op 't ingerekende vuur ſtaan te meuken, en doet 'er dan s'jeu van kalfs-vleeſch by.

174. *Groente pottagie*, kookt uw groente, wat gy nemen wilt, ter degen gaar, doet 'er zout en notemuſcaat over, weekt brood en laat het met de groente fruiten, en doet het te zamen by een met nog wat zout, notemuſcaat en wat boter daar by.

175. *Pottagie van duiven*, legt ze met eenige fyne kruiden en een ſtukje ſpek in vleeſch-nat en kookt ze gaar, kookt erweten en andere groente mede in vleeſch-nat, doet dit by de duiven, en laat het door ſtoven.

176. *Pottagie cretonné*, maakt men van hoenders, kalfs of lams-vleeſch aan ſtukken geſneden, en in vleeſch-nat met wat melk gekookt, als het omtrent half gaar is, zo doet 'er groente, wat gy wilt, met wat zout by, en laat het wat doorſtoven.

177. *Pottagie van osse-pens*, kookt ſtukkent geſneden gaar gekookte pens in vleeſch-nat met ſpeceryen, wat meel, ſaffraan, zout en zuure kruisbeſſen, daar men dan gebrade brood onder legt.

178. *Pottagie van hoenders en bloemkool*, kookt de hoenders met zo veel fyne kruiden als men begeerd, in vleeſch-nat, ſtooft bloemkool met boter en notemuſcaat, legt op de grond geraſpt brood dat geweekt is, en laat alles te zamen met boter doorſtoven.

179. *Karſſen pottagie*, doet water, wat boter en zout in een pan laat het een welletje opkoken, en doet 'er de karſſen zonder ſteelen in, daar men zo veel zuiker, dat het zoet genoeg is, met wat kaneel en nagelen byvoegd, en moet aldus te zamen ſtoven.

180. *Pottagie van kapoenen*, kookt ze in vleeſch-nat dat niet te laf is, en ſtooft ze verder met allerhande moes kruiden.

181. *Pottagie met kort nat*, doet jonge duiven in een pot gaar meuken, voegd 'er goed vleeſch-nat by, braad witte brood, laat het in duive nat doorweken, dat wel doorkruid moet zyn, ſtooft alles te zamen met hanekammen, zweſerikken, champignons, ſchape-lel, piſtasjes, en wat u behaagt, en diſcht het op met ſchyfjes citroen.

182. *Pottagie van patryzen met kool*, de patryzen met ſpek gelardeerd en uitgetrokken zynde, zo doet ze met haar ſap in een pot, zet ze dan met de kool te gelyk te ſtoven, omtrent gaar zynde, zo doet 'er dunne ſtukjes ſpek, nagelen, peper en gerooſtert brood by.

183. *Pottagie van endvogels met rapen*, de endvogels moeten eerſt opgeſnerkt, met de rapen gaar ge-

geſtooft, en gerooſt brood, met kappers, of anders een ſcheutje azyn, daar by gevoegt worden.

184. *Pottagie van hoenders en ſpargies*, de hoenders met wat zout, moet men niet te ruim in 't ſap laten koken, legt gebrade doorweekt brood op de grond, met ſparges gebroken, en met notemuſcaat daar over in de pot, doet 'er de hoenders met hun nat by, en laat alles verder ſtoven, met citroen.

185. *Pottagie van kalfs-ſchyf*, ſnyd de ſchyf in dunne ſneedjes, en laat het wat bruin in boter worden, ſtooft het met kalfs-nat en eenig kruid, doorweekt gebraden brood, daar men citroen, champignons, &c. zo als men wil, byvoegd.

186. *Pottagie van gemarmelde quakkels*, de quakkels wenteld men in meel, en fruit ze bruin in ſpek of reuzel, ſtooft ze dan met wat zout, gebrade brood, en wat men daar by voegen wil, in goed vleeſch-nat.

187. *Pottagie van de jakobynen*, braad een kapoen, doet 'er de beenen uit, kapt het vleeſch klein, neemt goed vleeſch-nat, doet dit op gebrade brood daar jonge kaas op legt, doet 'er wat amandel melk by, legt 'er het vleeſch op, klopt drie eyeren in amandel melk, doet de ſoupe daar mede binden als het wel geſtooft is, met vuur van boven.

188. *Engelſche pottagie*, maakt men van het vleeſch van koud geworden gebrade kalkoenen, kapoenen of hoenders, dat men ſeer klein ſnyd, voegd daar by permezaan, of oude Hollandſche kaas, met wat nagelen, notemuſcaat, foelie en zout, zet gebraade brood met vleeſch-nat of ſchape-lel in een ſchotel op 't vuur, ſtrooid daar over, eerſt het vleeſch, dan

wat merg en eindelyk wat ſchape-lel, ſtooft het op, met nog wat vleeſch-nat daar by te doen, ſchud het om, dat het brood niet aan de ſchotel gaat zitten, en wanneer men het zal opdiſſen, zo drukt 'er het ſap van een zuure orange appel over.

189. *Koninginne pottagie*, bind geſtote amandelen in een doekje en doet ze in vleeſch-nat, met citroen en kruim van brood gaar koken, legt het op doorweekt gebraden brood, ſnyd het vleeſch van een gebrade kapoen klein, ſtampt de beenen klein en laat ze met champignons in vleeſch-nat koken, doet dit alles by een, en ſtooft het met hanekammen en piſtasjes, op doende zo drukt het ſap van een granaat-appel daar over.

190. *Princeſſe pottagie*, doet gebraden witte brood met beſt vleeſch-nat doorweken, waar op gy fyn gehakt vleeſch van een patrys geſmeerd hebt, waar by men voegd niertjes, piſtasjes, hanekammen en citroen.

191. *Pottagie van kieviten*, neemt jonge kieviten, beſprengt ze met wat zout, kookt ze gaar in vleeſch-nat, weekt gebraden brood, doet 'er by wat u verder belieft en zet alles te zamen te ſtoven.

192. *Pottagie van teelingen op zyn engels*, dezelve gelardeerd en half gaar gebraden zynde aan 't ſpit, zo ſtooft men ze verder in een mingelen roode wyn, daar men kaſtanjes, oeſters zonder baarden, dun geſnede uyen, wat geſtote foely en gember, afgeſtroopte thym, en de geraſpte korſt van een frans brood by doet, of anders groente zo als men wil.

193. *Pottagie van leeuwerikken*, bakt uw leeuwerikken bruin in de pan, ſtooft ze dan met droog kruid, gerooſt brood en goed vleeſch-nat.

194. *Pottagie van hanekammen en zweſerikken*, ſnerkt

ſnerkt ze in de pan, ſtooft ze met kragtig nat, op gerooſt brood, en voegd 'er by wat gy wilt.

195. *Ganzen krooſt*, kookt ze half gaar in water, wenteld ze in meel en bakt ze bruin, ſtooft ze met het zap daar ze in gekookt is, waar by men wat droog kruid, notemuſcaat, nagelen, zout, boter en azyn voegd.

196. *Endvogels geſtooft*, bakt ze in de pan in boter gewenteld, ſnyd ze aan ſtukken, en ſtooft ze in een wel geſloten pot, met kleine uyens, komkommers en rapen, daar men wat zout, en kruid by doet.

197. *Geſtoofde hoenders*, als ze byna gaar gekookt zyn, zo ſtooft men ze met wat water, of vleeſch-nat, wat wyn, zout, verjuis, of wyn azyn, notemuſcaat, peper, drie of vier nagelen, wat tarwe meel of geſtote beſchuit.

198. *Schape muys geſtooft*, word dan gelardeerd, in drie delen geſneden, en in vleeſch-nat geſtooft met boter, zout, citroen en kruid.

199. *Kalfs-lapjes*, moeten wel geklopt zyn, men wenteld ze in meel en fruit ze in boter; en ſtooft ze in vleeſch-nat met boter, wat zout, kruid en geſtote beſchuit, daar men limoen over heen doet.

200. *Kalfs-ſchyf*; moet wel met vet gelardeerd zyn, en word geſtoofd met boter, vleeſch-nat, citroen, foely, en men kan 'er geſtote beſchuit, en verder wat men wil by doen, moet vuur van onder en boven hebben.

201. *Duitſche geſtoofde ſchapen bout*; doet het vet van een agter bout, legt hem eenige dagen in den azyn, als hy met ſpek is gelardeerd, zo wenteld men hem in foelie, nagelen, zout, en geſtote beſchuit, doet 'er wat geſtaan hebbende op 't vuur,

rhynſche wyn by om te ſtoven, lengt het naderhand met water; moet digt geſloten gehouden worden.

202. *Bout à la braiſe*, om dit te doen moet de bout aan de verkeerde zyde met lange dikke ſtukken ſpek gelardeerd worden, en men wenteld ze in wat fyn, zout, foelie en nagelen, legt hem eenigen tyd in den azyn, ſtooft hem met vet, wat water en lauwrier bladeren, en men bind de ſaus met wat meel, of geſtote beſchuit, en men eet ze met aſia, kappers, augurkjes &c.

203 *Kalſs-ſchyf in geley*, zet een wel gelardeerde ſchyf des morgens ten negen uuren op 't vuur, in een pan die half vol water is, met een bier glas azyn, wat zout en peper, doet 'er in een doekje een handvol geſchrapte hartshoorn by, dekt het wel digt toe, laat het langzaam ſtoven tot dat het gaar is, altemets eens omſchudden voor 't aanzetten, zet het van 't vuur af om te verſlaan, keert het om op de ſchotel en laat het koud worden.

204. *Geſtoofde kiekens*, ſnyd men ongelardeerd in vier ſtukken, en dan ſtooft men ze in boter, wat witte wyn, azyn, peper, zout, notemuſcaat gekurven petercelie, en geſtote beſchuit om te binden.

205. *Geſtoofde konynen*, men kookt ze half gaar, men laat ze heel blyven, of ſnyd ze in ſtukken na goedvinden, beſtrooid ze met wat zout en peper, zet ze te ſtoven met wat van het nat daar ze in gekookt zyn, doet 'er wat boter by, doet vuur van boven, en doet 'er citroen by.

206. *Geſtoofde paddeſtoelen*, wel gewaſſen en in vier deelen geſneden zynde, ſtooft ze met uyen tuſſchen twee ſchotels, drukt 'er het water uyt, en fruit ze dan in boter met gekurven petercelie.

207. *Spaan-*

207. *Spaansche buspot*, snyd kalfs karbonade daar geen been in is, aan stukken, doet 'er wat saucyssen en gehakt vleesch in balletjes by, stooft het te zamen met vleesch-nat, boter wat notemuscaat en zout, en zo men wil wat moerilles, en wat men meerder goedvind.

208. *Warmoes*; kookt een gekapte kalfs schinkel met wat zout, zuuring, kervel, pry, en andere moeskruiden die in den tyd zyn, als mede welriekende toekruiden die alle fyn gekapt moeten worden, doet 'er wat kruid, gestote beschuit of meel by om te binden.

209. *Magere warmoes*; neemt allerhande jonge fyn gekapte moeskruiden, doet ze met brokjes korstig of gebraden brood in water koken; en opscheppende doet 'er nog wat kruid en gebrade brood in.

210. *Artichokken*; kookt en eet men met een saus van azyn, boter en zuiker.

211. *Gestoofde artichokken*; als ze gaar gekookt zyn, doet men daar de kleine blaadjes van af, zet ze in een platte pan te stoven met wat vleesch-nat of boter, wyn en vlier azyn; en zo men die niet heeft, gebruikt men zuivere wyn azyn; eindelyk doet men daar by wat boter, geraspt brood, en zuiker om de saus te binden.

212. *Bœuf à la mode*, neemt spek en osse-vet, in zout, peper nagelen en notemuscaat gewenteld, en lardeerd daar mede een osse bil, laat ze eenige dagen in den azyn leggen, of in roode wyn met een weinigje water en lauwrier bladeren, daar men ze mede op het vuur zet om te stoven en te smoren, als ze omtrent gaar is, zo schept 'er het vet schoon af, en doet 'er boter in, bruin gesnerkt in meel

meel by om de ſaus te binden, moet met vuur van onder en boven langzaam ſtoven.

213. *Bike*, maakt men van agt duiven, twee zweſerikken aan riemen geſneden, twee pond balletjes, vier geſnedene gaare oſſe verhemeltens, met foelie, nagelen, notemuſcaat en peper, men kan 'er ook moerilles en hanekammen by doen, bedekt het met oſſe vleeſch-nat, dat byna verkoken moet, wanneer men al wederom nieuw vleeſch-nat daar by doet, op doende legt men gerooſtert witte brood op de bodem van de kom.

214. *Bloemkool koken*, kookt ze in water met wat zout, men diſcht ze op met een gebonde ſaus van kalfs-nat met wat meel, zout, notemuſcaat, beſchuit en foelie, dat men laat koken tot dat het dik word.

215. *Bloemkool ſtoven*, men ſtooft ze met boter en notemuſcaat.

216. *Boereboonen*; kookt men in regenwater gaar, en ſtooft ze dan met boter, boonkruid, petercelie, dat men eerſt eens met een klein weinigje meel kan laten opſtoven, eer men de bonen daar by doet, men eet ze alleen, of met gerookt ſpek daar op gelegt.

217. *Duiven op zyn engels ſtoven*; geeft de duiven twee ſneden in den borſten legt ze een uurtje in den azyn, neemt balletjes kalfs-vleeſch, met petercelie en gedroogd kruid, geſtote beſchuit en een ey, doet 'er nagelen, boter, azyn en zuiker by om te zamen te ſtoven.

218. *Endvogels koken*; men kan ze lardeeren met grof ſpek, dat in zout, peper en nagelen gewenteld is, men vuld ze ook wel met fyne kruiden, petercelie-lauwrier-bladeren, en een uyen, als ze gaar gekookt zyn doet men het vulzel daar uit, en men

diſcht

difcht ze op, op een plaat met notemufcaat daar over heen, en eet het met een moftert faus.

219. *Faizant met karper faus*; gelardeerd en niet te gaar gebraden zynde, zo ftooft men ze met eenige dunne fneedjes ham en kalfs- vleefch, met uyen, gekapte petercelie en tuin-kruiden; doet dan een karper aan ftukken gefneden mede in de ftoof pan, en ftooft het met veel vuur boven op, voegd daar by wat kalfs-nat, gehakte truffels of aard-appelen, geftote befchuit of geraspt brood dat de faus gebonden is,

220. *Endvogels à la glace*; behandeld men als een kalkoen, maar men lardeerd ze niet, en voegd 'er eenige lauwrier bladeren by.

221. *Geftoofde champignons, met frikkadellen*; het vleefch ftooft men eerft met kruid en zout in vleefch-nat en boter, en als de champignons 'er wat in geweeft zyn, doet men daar wat wyn by.

222. *Groene dop-erweten*; kookt men gaar in pompwater, doet ze verleken zynde in een pot met koude verfche boter, en met gaar gekookte klein gehakte petercelie, fchud het om tot dat de boter gefmolten is.

223. *Haas à la daube*; lardeerd ze met grof fpek en fnyd ze in vier quartieren, kookt ze gaar in vleefch-nat, zout, peper, notemufcaat en wat wyn, doet 'er de gekapte lever, het haze bloed, wat bloem, azyn, kappers en gefnede olyven by, en ftooft het nog eens door.

224. *Hamftoven*; legt ze vier-en twintig uuren in rode wyn moer, en wafcht ze dan af, ftooft ze in een grote pan met reuzel, witte wyn, lauwrier bladeren en heele kruid-nagelen, fluit de dekzel wel

wel toe, moet zo gaar ſtoven, dat men met een ſtrootje door het zwoord kan ſteken.

225. *Harſſens van een kalf*; wryft ze klein, doet 'er by, witte wyn, veel boter, gekapte petercelie, zout en notemuſcaat, als het gaar is, klopt men daar een ey in met limoen ſap, en ſtooft het eens door.

226. *Kalfs-nierſtuk ſtoven*, zo men wil, kan men het lardeeren met vet, in peper en notemuſcaat gewenteld, dat het niet bederven zal, laat het omtrent gaar aan 't ſpit braden, ſtooft het dan in vleeſch nat en een glas wyn met ſchyfjes citroen, gefruit meel, en het braad vet daar het mede is bedropen, men kan 'er ook champignons en zweſerikken by doen, moet zeer lang ſtoven.

227. *Keuls moes*, kookt beet en zuring in pompwater, drukt 'er het water uit en kapt het klein, ſtooft het met vleeſch-nat, boter, zout en notemuſcaat, en doet 'er op 't laaſt wat koude boter by om te binden.

228. *Kroppen ſtoven*, doet ze in vleeſch-nat, met boter, foelie en zout, als het eens opgekookt is, doet 'er op 't laaſt wat koude boter by.

229. *Andyvie*; ſtooft men op dezelve wyze, maar met notemuſcaat.

230. *Lamsboutje à la daube*; haald het vel af van een jarige bout, lardeerd het met kleine riempjes ſpek, dat in foelie, notemuſcaat, nagelen en peper gewenteld is, doet 'er een groot glas rhynſche wyn en wat water by, en zet het te ſtoven, met vuur van onder en boven, en als het omtrent gaar is, zo doet 'er wat geſtote beſchuit by.

231. *Oſſe baas à la braiſe*, legt ze eenige dagen in den azyn, en kookt ze een welletje op, lardeerd,

wen-

wenteld ze in meel en fruit ze in de boter, doet 'er by wat heele kruid-nagelen, foelie en peper, een loot truffels, zo veel muſerons, vogelnesjes, moerilles en ſtoelen van artichokken, als gy goedvind, laat het daar mede gaar ſtoven, voegd 'er dan by wat klein geſnedene olyven, augurkjes en twee zweſerikken, en bind de ſaus met ey en limoen.

232. *Patryzen à la daube*; lardeerd ze met fyn ſpek, wryft ze met zout, peper en notemuſcaat doet 'er by lauwrierbladeren en orange appelen, bind dit met de patryzen in een ſchone doek en laat ze zo koken in witte wyn en vleeſch-nat, eet ze met een bruine zoete ſaus.

233. *Geſnipperde rapen*, neemt geſnipperde rapen, en laat ze half gaar met wat water ſtoven, doet 'er dan boter en zuiker in.

234. *Heele rapen*; ſchild ze en kookt ze byna gaar, giet 'er het water af, en doet 'er wat vleeſch-nat, foelie, heele peper en zout by, laat ze verder ſtoven tot dat ze gaar zyn, raſpt 'er dan de notemuſcaat over heen als ze uitgedrukt zyn.

235. *Roode kool*; ſnyd ze wat grover als koolſalade, ſtooft ze met wat vleeſch-nat, boter, notemuſcaat, en een weinigje geſtote peper en zout, waar mede men ze gaar laat ſtoven.

236. *Ryſt op zyn ooſt-indiſch*; neemt een blikke doos die wel ſluit, doet ze half vol ryſt, en kookt dat in een keteltje in ruim water tot dat de ryſt genoeg uitgedyd en gaar is, eet ze met boter en wat zout.

237. *Savooy-kool koken*, ſnyd ze in kwartieren en kookt ze gaar, maakt daar toe een ſaus van vleeſch-nat, boter, notemuſcaat en zout, kookt het met wat meel tot dat het gebonden is.

238. *Sa-*

238. *Savooy-kool ſtoven*, als ze gaar gekookt en gekapt is, zo doet ze op een vergiet teſt en doet daar koud water over, ſtooft ze dan in ſap, met wat boter, zout, foelie en heele peper, op zullende doen, zo doet 'er nog wat koude boter by, ſchud het door, raſpt 'er notemuscaat over.

239. *Schotſe ſchulpen*; neemt kalfs-lapjes, en lardeerd eenige daar van met ſpek, een gekapt hoen, of duiven en zweſerikken met wat balletjes gehakt vleeſch, fruit alles in de boter tot dat het bruin is, ſtooft alles te gelyk in vleesch-nat met wat boter, behalven de zweſerikken, voegd 'er naderhand, vogelnesjes, moerilles, champignons, truffels, klein gekapt, na genoegen by, met wat foelie, nagelen, notemuſcaat en citroen, wenteld grote oeſters in de geklopte dooir van een ey, en doet die met gaar gekookte hanekammen en zweſerikken daar by, en kleine ſtukjes ſpek die gaar in de pan gebakken zyn, de oeſters bakt men dan met petercelie tot dat ze knappen, legt ze op de rand van de ſchotel, het ſpek op de lapjes, ſchyfjes citroen en barbariſſen tuſſchen beiden.

240. *Sparges gekookt*; bind ze in bosjes, en kookt ze gaar, doet wat koud water in een ſaus pan met koude boter, roerd zonder ophouden tot dat het geſmolten en gebonden is, raſp notemuſcaat over uw ſparges, doet 'er de ſaus over, met het ſap van een citroen.

241. *Sparges geſtooft*, breekt ze zo verre af tot dat zy dradig worden, en kookt ze eens op, ſtooft ze dan met wat vleeſch-nat, boter foelie en zout, doet 'er op 't laaſt wat gekapte petercelie, en als men het op doet, wat koude boter by, ſchud het eens om, om te binden, met limoen daar over.

242. *Hop-*

242. *Hoppe*; behandeld men byna op dezelve wyze.

243. *Krul kool*; doet by gaar gekookte pekelworſt, ſchoon gewaſſe ſpruitjes en kookt ze gaar in dat ſap, kapt ze klein, en ſtooft ze met wat peper, notemuſcaat en boter, men legt 'er de worſt boven op.

244. *Spenagie*; word in pompwater gekookt, verzegen zynde, zo drukt daar het water uit, zet dan op 't vuur wat vleeſch-nat, notemuſcaat, boter, en zout, en laat de ſpenagie daar eens in opſtoven, weekt dan kruim van witte brood in melk, roerd het onder de ſpenagie, als ze nog wat opgeſtooft is, zo doet 'er koude boter by, en raſpt notemuscaat daar over.

245. *Capitolade*; neemt allerhande gevogelte en vleeſch na goedvinden, kookt ieder apart byna gaar, ſnyd het aan ſtukken, ſtooft alles onder malkanderen met goed vleeſch-nat en een weinigje wyn, zout, kruim van witte brood, citroen en kruid-nagelen, als 't gaar is, bind men de ſaus met geſtote beſchuit en limoen ſap.

246. *Snyboonen*; gaar gekookt zynde, ſtooft men met wat vleeſch-nat, boter en zout, doet 'er gehakte petercelie by en ſchud het om, op het laaſt voegd 'er nog by een klond koude boter, ſchud het om, om te binden.

247. *Sint Michiels varkens pootjes*; legt ſtrookjes dun ſpek in de pan, legt de door midden geſpouwde varkens pootjes daar op, bekleed ze met ſpek, doet 'er wat brandewyn, anys zaat, lauwrier bladeren en een half pintje witte wyn by, dekt alles wel toe, en zet het zo tien à twaalf uuren lang op wat vuur te ſmoren, raſpt 'er dan beſchuit over met

wat peper, eenige braden ze dan koud zynde op de roofter.

248. *Wilde zwyns kop*; wel fchoon gemaakt zynde zo fnyd 'er de beide kakebeenen en de fmoel af, fplyt de kop, doet 'er de harffens uit en zout ze wel, bind ze toe, en kookt ze in water met lauwrier, anys zaad, zout, nagelen notemufcaat, gefneden uyen en rozemaryn, als ze half gaar is doet men daar onder een halve fles rhynfe wyn of wat minder, en laat de kop, wel toegedekt, twaalf uuren lang op een klein vuur ftaan fmoren, en in het fap koud worden, keerd ze op de fchotel om, doet 'er citroen fchyfjes over.

249 *Witte frikaffé*; laat een in ftukken gekapt hoen in room en water wit uittrekken, doet gekurve chalotten, foelie, heele peper, boter en wat anchovis in de pan, legt het hoen met wat room en gekapte petercelie daar in te ftoven, bind de fap, gaar zynde, met ey en citroen.

250. *Aard appelen*; legt ze onder warme afch, kookt ze in wat water, wyn en peper, fchild ze, en ftooft ze in boter, of oly van olyven, of fruit ze na goedvinden, diend ze voor met geweekt brood in wyn met zuiker, of met boter en zuiker na goedvinden.

251. *Kool met melk*; kool in quartieren gefneden ftooft men in boter, zout, peper; met een uyen, met kruid nagelen beftoken, legt gebrade brood in de fchotel, doet 'er heete melk op, en de kool daar over heen.

252. *Pompoenen met boter*; fnyd ze aan ftukken, kookt ze met water en zout, ftooft ze met boter, peper, en gebrade brood onder in.

253. *Uyen*; fnyd ze in dunne fneedjes, fruit ze in

in boter, ſtooft ze in water, doet 'er wat azyn en kappers by, eet het met geroostert brood.

254. *Pinxter-nakels*; kookt geen al te dikke pinxter-nakels in tuin-kruiden, boter, zout en nagelen, doet 'er de huit af, laat ze met wat boter op 't vuur meuken.

255. *Prey*; ſnyd de prey, kookt ze in water, ſtooft ze in boter en kruid, en diſcht ze op gebrade brood voor.

256. *Engelſche olipodrigo*; neemt ſpek, oſſevleeſch, varkens ooren, ſchaape poten, ſchaape vleeſch en duiven, doet alles te zamen in de pot met wat, peterceelie, look, kruis en munt, nagelen, peper en ſaffraan, alles fyn geſtoten, en heele kaſtanjes, eet het met gezuikerde moſtert.

257. *Hollandſche olipodrigo*; doet een goed ſtuk oſſe vleeſch in kokend water, ſchuimt het wel, doet daar dan kalfs vleeſch, ſchape vleeſch, ſpek, en allerhande groentens by, een gemeſt hoen bederft het niet, zet het gaar zynde, met boter te ſtoven, doet in het vleeſch-nat, zout, azyn, notemuſcaat, nagelen, foelie, gember, kaneel, en vry veel zuiker, legt gebraden brood in de ſchotel, doet het op met citroen daar over.

258. *Engels wit vleeſch*; neemt wat vleeſch gy goedvind, kookt het op in ſchapen nat met ſpenagie, andyvie en toekruid, doet 'er oſſe of ſchapemerg, kruid-nagelen, gember en witte wyn by, naderhand in 't ſap geſtampte geſchilde amandelen 'er by voegende. Stooft in een andere pot, korenten, pruimen en rozynen met kaneel, verjuis, of wat azyn, en veel zuiker, tot dat het een ſyroop is geworden; doet by uw vleeſch wat room voor de blankheid, diſcht het op, doet 'er de korenten,

pruimen en rozynen over, en legt citroen op de rand van de fchotel.

259. *Kardinaals fchapenbout*; moet wel geklopt, met dik fpek doorregen en het vel daar af getrokken zyn, wenteld het in meel en fruit het in boter of fpek, ftooft het dan met moerilles, champignons, limoen, of wat gy goedvind, en bind de faus met geftote befchuit.

260. *Offe rol*; kookt het dunfte eind van een offen rib in water en zout, laat het drie dagen in zout en azyn leggen, met roode wyn daar by kan geen kwaad, laat het dan eenige uuren drogen, fnyd het aan ftukken, geeft het een roode verwe met wat aluin, cochenille en roode wyn, voegd daar by ansjovis, nagelen, foelie, peper, zout, majolein en thym, ftooft het eens op met wat azyn en roode wyn, bind het in rolletjes, bakt het eens op, legt het wederom in het voorige en laat het koud worden.

261. *Gezulte hoenders*; klooft ze door, klopt en zuld ze in azyn met zout, nagelen, foelie en peper, wenteld ze in meel en eyeren, fruit ze in varkens reuzel, en difcht ze in het zuld leggende vogt op.

262. *Schapen ribbetjes*; van een gefnede en geklopt zynde, zo roldze in meel en fruit ze in de pan, ftooft het eens door met vleefch-nat, fpeceryen en kappers.

263. *Kalfs kop*; kookt ze gaar, braad ze op de roofter en eet ze met zuure faus.

264. *Geftoofde kalfs kop*; gaar zynde zo doet 'er de beenen uit, ftooft ze met boter, zout, kappers, geftote befchuit en citroen.

265. *Gefruite kalfs kop*; als 'er de beenen uitgedaan

daan zyn en het wel gekruid is, zo wenteld het in een dun beſlag van eyeren, en bakt het in de pan in reuzel, diſcht het op met gefruite petercelie en limoen ſap.

266. *Poupeton*; neemt kalfs vleeſch, oſſe of ſchapen vet, hakt het onder een, kruid het wel, en bind het met eyeren daar onder te mengen, legt ſtrookjes ſpek in de pan, doet het vleeſch daar op; met zweſerikken, hanekammen, moerilles, of wat gy begeerd, en ſtooft het wel gaar.

267. *Schild-padden*; de kop, ſtaart, nog voeten worden niet gebruikt, het vleeſch moet wel in limoen ſap uitgetrokken en braaf gepepert worden, zuiverd ze van alles wat bitter is, ſtooft een gedeelte met boter, wyn en limoen ſap, dat men in de holle ſchil voordient met de eyeren boven op, het andere fruit men in boter, en legt men in de platte ſchil met kruid en citroen, of zet het in den oven gaar te braden.

268. *Geſponne eyeren*; doet een goede klomp zuiker in een pint witte wyn koken, klopt eyeren en laat ze door een teems in die wyn lopen dewelke moet koken, zo zullen zy in een ogenblik gaar en geſponnen zyn, dient ze voor als een piramide, en raſpt 'er broodzuiker over.

269. *Portugeeſch eyer geregt*; maakt ſyroop, doet daar dooiren van eyeren met orange-water in, en als het gaar is, zo maakt peperhuisjes van dubbeld geboterd papier, doet daar uw beſlag in, laat het koud worden, maakt de peperhuisjes los, zet ze in de ſchotel met het ſpits daar over, beſtrooid ze met kaneel en zuiker, en legt geconfyte limoen ſchil om de rand.

270. *Zuiker eyeren*; maakt ſyroop, en roerd daar

door geklufte dooiren van eyeren, laat dit op 't vuur in een affiet ftyf worden, doet daar dan water van orange bloeifels en van muskus met brood zuiker over.

271. *Brood-podding*; klopt twaalf eyeren met wat zout, faffraan, zuiker, nagelen, foelie en notemufcaat, doet daar by, twee gerafpte witte broden, met korenten en fyn gefneden niervet, en wat brandewyn wel gemengt, doet het in een zakje, bind het niet te ftyf toe, kookt het in water, gaar zynde, zo doet het daar uit, en zet het voor met faus van boter, zuiker en roze water.

272. *Bruine podding*; by twintig geftoten befchuiten doet men agt geklopte eyeren, wat geftote amandelen, ftukjes fucaden, geftote nagelen, kaneel en notemufcaat na wel gevallen, met anderhalf vierendeel witte poeyer zuiker en een kommetje boter, doet dit wel door een gemengt in een blik dat met boter beftreken en met geftote befchuit beftrooid is, gaar zynde zo dient het voor met een faus van melk, boter, kaneel, zuiker en wyn, dat men tot een dikke faus laat koken, fchoon eenige wat meel daar by doen.

273. *Witte podding*; twee pond bloem, een pond korenten, een half pond rozynen, drie vierendeel pond offe niervet in ftukjes gefneden, agt geklopte eyeren, een notemufcaat en wat gift, beflaat het met melk en laat het ryzen, doet het in een doek, bind het niet te ftyf, en kookt het in vleefchnat, dient ze voor met een gekookte faus van melk, boter, kaneel, zuiker en wyn.

274. *Appel podding*; maakt deeg van meel, eyeren, boter en water, fnyd appelen die ligt gaar worden aan quartieren, maakt van het deeg een korft,

legt

legt daar de appelen in, beſtrooid ze met kaneel en nagelen, doet de korſt toe, en laat ze in een doek in water gaar koken, ſnyd dan een gat in de korſt, doet daar in boter en zuiker, die men wel doorſchud, en op de ſchotel raſpt men brood zuiker daar over heen.

275. *Penne royaal podding*; neemt een half pond oſſe niervet, drie ſtuivers witte brood, twee eyeren, een half pond korenten en wat *Polegium* of penne royaal en petercelie alles fyn gemaakt, kneed het met zek, zuiker en notemuſcaat, maakt daar zes balletjes van met meel beſtrooid, doet ze omtrent een half uur in water koken, opdoende beſteekt men ze met orange ſnippers en ſucade, en men eet ze met een ſaus van boter, zek en zuiker.

276. *Pluim-podding*; twee pond tarwen meel, twaalf eyeren, een pint melk, twee pond rozynen, een notemuſcaat, wat zout, twee pond oſſe niervet, het laatſte niet te klein gekapt, mengt het onder een, doet het wel zes uuren lang in een doek zoetjes koken, zet het op met boter en zuiker.

277. *Room podding*; een pint dikke room, tien eyeren, agt zonder en twee met het wit, met wat roze water fyn gekluſt, en drie lepels meel daar onder geroerd, mengt het zonder klonters, kruid het na genoegen, omwind alles met een dikke lap vet, dat 'er niets door kan zygen, kookt het een half uur zo hard als doenlyk is, diſcht het dan op met een gebonde ſaus van boter, rozewater en zuiker.

278. *Haver de meel podding*; een kommetje geziſt haver de meel, een pint room, een notemuſcaat, vier gekluſte eyeren, nog het wit van drie eyeren, een vierendeel pond ſuiker, een pond geſnede nier-

vet, moet een uur in een zakje koken, men eet het met melk, boter en zuiker.

279. *Podding van kalfs menigvouw*; hakt het klein als 't half gaar gekookt is, met een half pond osse niervet en een half pond osse merg, kruid het met fyn gekapte uyen, petercelie, thym, de schil van een citroen, zout, notemuscaat, nagelen, kaneel, vyf dooiren van eyeren, en wat zoete room, stopt het in schape darmen, die in witte wyn met zout gelegen hebben, kookt ze in water, en zet ze op tafel.

280. *Groene podding*; raspt een ouwdbakke witte brood, een half pond zuiker, en wat notemuscaat en zout na genoegen, drie vierendeel pond niervet, veel goudsbloemen, hofkruiden en een weinigje spenagie, mengt het door een met twee gekluste eyeren, maakt ze tot ballen, kookt ze in water, discht ze op met roze water, zuiker en boter.

281. *Podding van varkens lever*; snyd de gekookte lever klein, en stampt ze in een mortier, mengt het met room, giet het door een teems, doet 'er zes dooiren en het wit van twee eyeren by, met de kruim van een stuivers witte brood, men kan daar by voegen, korenten, dadelen, nagelen, foelie, zuiker, saffraan, zout, niervet, stopt het in darmen, kookt en braad ze op de rooster.

282. *Ryst podding*; een half pond ryst die een nacht in zoete melk geweekt heeft, doet men in dikke room wat opkoken, en laat het een uur of twee verkoelen, voegd 'er by niervet, zes eyeren, zuiker, zout en kruid na genoegen, en kookt het in een zakje.

283. *Plaat podding*; mengt een mingelen haver de

de gort in lauw varkens-bloed, haalt de gort, als ze drie dagen daar in geſtaan heeft, daar uit, doet ze in een mingelen room of melk, doet 'er kruid en allerhande groentens by, vuld blikke vormen daar mede, en kookt het in water, gaar zynde, zo ſchud het uit de vormen in de ſchotel.

284. *Amber podding*; neemt twee pond reuzel, anderhalf pond gepelde amandelen, ſtampt maar de helft daar van, raſpt anderhalf pond zuiker en vier witte broden in dit mengzel, roerd het onder een, met wat amber de grys fyn geſchrapt, met muscus, water van orange bloeiſels &c. mengt alles lang door een, ſtopt het in darmen, en gaar zynde, zo dient het ongebraden voor.

285. *Franſche podding*; neemt een vet gemeſte kalkoen, doorrygt hem met lange ſneedjes ſpek die met zout, peper, notemuſcaat, nagelen en foelie wel doorkneed zyn, doet in het lyf lauwrier en rozemaryn, laat ze in een doek een nacht in wyn ſtaan, kookt ze aldus zes uuren lang, zeer langzaam, gaar zynde, zo beſteekt ze met rozemaryn en lauwrier, eet ze met moſtert en zuiker.

286. *Engelſche podding*; neemt ouwdbakke geraſpt witte brood, met vier eyeren, giſt, boter, geſtote amandelen, notemuſcaat, korenten en zuiker, als ze gerezen is, zo kookt ze in vleeſchnat, en eet ze met een ſaus van boter, rozewater en zuiker.

287. *Amandel podding*; maakt men op dezelve wyze, maar men doet in plaats van geſtote amandelen, ruim een pond amandel pas, maar geen korenten of notemuſcaat daar in.

288. *Beſchuit podding*; neemt zes beſchuiten met een weinigje tarwen meel, boter en giſt, wat zuiker en notemuſcaat, zes eyeren, zo veel nagelen,

en een half pond korenten, doet het wel door een, kookt het in een zakje, en diend het voor met een ſaus van boter, zuiker en rozewater.

289. *Leb-aal*; kookt men in water met wat zout, eet ze met azyn en peper.

290. *Aal in worſt*; ſnyd ze in lange ſtukken, vlekt ze, en haald 'er de graad uit, beſtrooid ze van binnen met peper, zout, petercelie en een klein klondje boter, bind ze wederom ſtyf toe opgerold, en kookt ze in witte gekruide wyn, en diſcht ze zo op los gemaakt zynde.

291. *Gefruite paling*; doet 'er de graad uit, en legt ze eenige uuren in azyn, droogd ze af, en wenteld ze in dunne ſneedjes in meel, fruit ze in oly en boter, eet ze met azyn en limoen ſap.

292. *Pan-aal*; ſnyd ze in mootjes die niet te lang zyn, zet ze over eind in een diepe pan, die tot aan de rand wel geſloten vol moet wezen, doet 'er wat water, droog kruid, peper en zout over, en ſtooft ze met vuur van onder en boven, eet ze met azyn.

293. *Rol-paling*; doet 'er de rugge graad uit, ſnyd de buik in het lang open, vuld ze met droog kruid, notemuſcaat, peper, zout en gember, rold ze in de lengte op, kookt ze in een zakje in azyn, water en zout, gaar zynde, zo ſnyd ze in moten, en eet ze met azyn en peper.

294. *Water viſch*; neemt baars alleen, of met poſt en kleine botjes, kookt eerſt de petercelie en worteltjes gaar, zout dan het water, maakt dat het ſterk door kookt, doet 'er de viſch in, ſtookt fel op, paſt op het ſchuimen, als ze gaar is, doet men ze in een porceleine kom, en doet 'er de petercelie en worteltjes cierlyk by, word gemeenlyk gegeten met

met een boterham van witte brood met dun roggen brood.

295. *Doop baars*; als groter zynde, moet iets langer koken, klopt de eyeren fyn, doet by ieder ey een lepel vol azyn, klopt het nog wat door, zet het op kolen, roerd 't tot dat het klonterd, neemt het af, en roerd de boter daar door, dan zal het effen en dik worden, doet 'er nog wat azyn by alleen om de geur, of als het niet ter degen effen is.

296. *Baars koken aan de vecht*; kookt de petercelie en wortels gaar, zonder zout, doet 'er de baars in, ſteekt het vuur fel aan, en als het water kookt, ſtrooid men 'er langzamer hand het zout in, geduurig ſchuimende, en een klein ſcheutje azyn daar in.

297. *Barbeel*; ſtooft men met boter en ſpeceryen gaar.

298. *Bot*; fruit men in boter, en eet ze met gebrade boter en limoen ſap.

299 *Geſtoofde braaſſem*; legt men in een ſchotel, met boter, zout en peper, te ſtoven, eenige doen daar paddeſtoelen en petercelie in; als ze gaar is moet men een citroen daar over uitdrukken.

300. *Geſtoofde elft*; zet men te ſtoven in veel water, dat men weg giet, om dat het dikmaals wat traanachtig is; dan ſtooft men dezelve met boter en citroen daar over na goedvinden.

301. *Griet*; om te ſtoven moet men het vel afhalen en in mooten ſnyden, ten ware dat ze klein was; men ſtooft ze met boter, vleeſch-nat en zout.

302. *Tarbot fruiten*; afgehaald en met zout beſprengt zynde, wenteld men in meel, en men fruit ze in boter, diſcht ze op met citroen.

303. *Zied-haring*; legt de pekel haring een dag en

en eén nacht in water te ververſchen, kookt en eet ze met azyn en peper, of met een zuuren ſaus.

304. *Franſche pekel baring*; doet 'er het vel af, en de graat uit, ſnyd ze zo klein als anchovis, ſnyd 'er augurkjes, wat kappers of barbariſſen over, eet ze met azyn, peper, of orego, in plaats van anchovis.

305. *Geſtoofde baring*; wel geweekt, en de koppen afgeſneden zynde, zo kruid men ze met foelie, nagelen en peper, legt ze in lagen in de ſtoofpan tuſſchen ieder laag wat gekurve uyen, wat roode wyn en een weinigje fyn zandel hout om ze rood te maken, doet de pot wel toe en ſtooft ze langzaam.

306. *Ham van viſch*; neemt karper, aal en zeelt, zonder graat, kapt het te zamen, doet 'er boter, kappers en kruid by na genoegen, wind het te zamen in de huit van de karper, bekleed ze ſtyf in een geboterd papier, bind dit in een doek, en laat het in wyn gaar ſtoven, en koud geworden zynde, zo ſnyd het in ſneden, en diend het zo voor als of het ham was.

307. *Kabbeljauw koken*; in moten geſneden, zo kookt ze in wel gezouten water, en eet ze met geſmolten boter, die wat dikagtig is.

308. *Kabbeljauw ſtoven*; legt de moten met wat zout in de ſchotel in water, en wat opgeſtooft zynde, zo giet een gedeelte van het water daar af, ſtooft ze met boter, geſtote beſchuit en kappers, met vuur onder en boven, en doet 'er limoen ſap over.

309. *Kabeljauw ſtaart op zyn engels*; braad de ſtaart op de rooſter half gaar, vlekt ze open, neemt 'er de graat uit, legt ze in een kopere ſchotel, doet daar by, kalfs nat, boter, anchovis, kappers, augurk-

gurkjes, en gestote beschuit, stooft ze met gesneden citroen boven op, met vuur van onderen en boven, doet 'er limoen sap op.

310. *Karper*; prikt ze langs de rug, bestrooid ze met peper, azyn en zout, en laatze aldus wat staan, doet 'er dan limoen by, kookt dit eens op, en giet het op de karper om ze blaauw te maken, kookt ze dan in half water en wyn, of een van beide alleen met krul petercelie.

311. *Gestoofde karper*; bestrooid ze met peper, zout en notemuscaat, stooft ze met roode wyn, boter en limoen sap, bind de saus met gestote beschuit.

312. *Gestoofde karper in moten*; doet op de moten in de pan, gefruite uyen klein gesneden, giet daar een boetelje roode wyn op, doet daar op wat peper, nagelen, een glas wyn azyn met zuiker en een weinigje meel dik gemaakt, en laat ze zo stoven.

313. *Gevulde karper*; splyt ze langs de rugge graat open, ligt 'er de huid af, kapt het vleesch en fruit het, doet 'er zout, dooiren van eyeren, petercelie, boter en hom van visch by, vuld de huit van de visch daar mede, en stooft ze met wyn, bind de saus met gestote beschuit.

314. *Engelsche karper*; legt ze in water en azyn, doet ze in de pot met zes lepels water, vier lepels azyn en zo veel witte wyn, zout, kruid en wat gesneden zuuring, en laat het langzaam stoven.

315. *Vers gezoute visch*; neemt moten versche kabeljauw, legt ze eenige dagen in een boter pekeltje, kookt ze gaar en eet ze met petercelie saus.

316. *Labberdaan*; die wel geverscht is, moet wel geschuimt en zeer zagt gekookt worden, men eet ze

ze met jonge worteltjes, en een ſaus van boter en petercelie of boter en moſtert.

317. *Geſtoofde labberdaan*; gaar zynde kan men ſtoven met gekurve petercelie, boter en peper, ieder na zyn genoegen.

318. *Gezulte labberdaan*; als ze gaar is, zo ſtooft men ze in wyn azyn, boter, ſpeceryen en petercelie, en men klopt door de ſaus eenige dooiren van eyeren om ze te binden.

319. *Geſtoofde prikken*; het vel afgehaald zynde zo ſnyd ze in ſtukken, en ſtooft ze met water, azyn, boter, kruid, uyen en witte wyn.

320. *Meulenaar koken*; men kookt ze mede zeer ſchielyk, even als de baars in wel gezout water, en eet ze met boter en petercelie ſaus.

321. *Meulenaar*; ſtooft men als de karper, maar met witte wyn, eet ze met een ſaus van boter, kappers en petercelie daar by gedaan.

322. *Engelſche meulenaar*; wel gekruid zynde, zo braad ze op de rooſter, en ſtooft ze dan in klein geſnedene gefruite uyen, met boter, geraſpt brood, kappers, anchovis en ſpeceryen na genoegen.

323. *Moſſelen koken*; doet in een ketel water een grote uyen, kookt de moſſelen ſchielyk in een net zak, en eet ze met een ſaus van boter azyn, gember en peper. N B. *als de uyen zwart word, zyn de moſſelen vergiftig, eet men ze zonder baarden en krabben zo is 'er geen gevaar.*

324. *Moſſelen koken op zyn zeeuws*; kookt ze in een koeke pan in haar eigen nat, doch dan moet men ze nooit met de baarden eeten.

325. *Moſſelen ſtoven*; doet 'er de baarden af, ſtooft ze met boter, foelie, geſtote beſchuit en limoen ſap, met vuur onder en boven.

326. *Gefruite mosselen*; kookt ze, doet ze uit de schulpen, de baarden daar af, wenteld ze in gestote beschuit, en fruit ze met gehakte uyen en petercelie in boter, doet 'er wat peper en notemuscaat over.

327. *Oesters stoven*; stooft ze in haar eigen sap in een schotel, met gehakte uyen, petercelie, gestote beschuit, boter, kappers en citroen.

328. *Rog gestooft*; kookt de visch in reepjes gesneden, in gezoute water of liever trouble wyn, met peper, uyen en hofkruiden, stooft ze dan met petercelie, uyen, azyn, boter, en wat men verder goedvind.

329. *Rog koken*; zout u water niet te laf, laat ze wat lang koken, en eet ze met saus van mostert, azyn en boter.

330. *Sardinen*; kookt men, en eet ze met een mostert saus.

331. *Gesoute sardinen*; dient men op als anchovis, met orego, azyn of limoen sap en peper.

332. *Gestoofde sardinen*; legt men ongeschrapt en ongewassen in oly, wyn, zout, peper, venkel en azyn, rygt ze aan een en braad ze op de rooster, en stooft ze met boter en azyn en doet 'er citroen over.

333. *Gefruite sardinen*; schoon gemaakt zynde, rolt ze in meel, en fruit ze in boter of oly, en eet ze met citroen daar over.

334. *Schol koken*; zet ze in zout en azyn om hard te worden, kookt ze in water daar een scheutje azyn in gedaan word, en eet ze met een zuuring saus, doch het eerste is niet nodig zo de schol hard genoeg is.

335. *Schol stoven*; doet men met boter, notemuscaat en azyn, bind de saus met beschuit en limoen

moen ſap, kappers kan men daar ook byvoegen.

336. *Gekookte ſnoek*; waſcht ze wel maar ſchrapt ze niet te veel, ze wil niet te laf gekookt zyn, en met een eyer ſaus gegeten worden.

337. *Gevulde ſnoek*; haalt daar het vel af, neemt fyn gekapte rivier viſch, zo als u behaagd, kapt het klein met petercelie, dooiren van eyeren, zout, peper, fyn kruid, en boter, met wat melk doorkneed, en vuld de ſnoek daar mede, naaid ze toe, ſtooft of fruit alles gaar in boter met wat azyn daar in, voegd 'er kappers, augurkjes of wat gy wilt by.

338. *Gelderſche ſnoek*; ſteekt de ſtaart door de kop heen, kookt ze in wel gezout water, met een ſcheutje azyn daar in als het begint te koken, men eet ze met een bereide ſaus van oeſters, geraſpt brood, boter, wyn, en citroen.

339. *Geſtoofde ſnoek*; kookt men in de ſtoofpan in wat wyn, met zout, boter, foelie, geſtote beſchuit en citroen.

340. *Gerookte ſnoek*; als men ſnoek in de goedkoop tyd, gezouten en gerookt heeft, zo moet ze weken, en gaar koken, doet 'er al de graat uit, fruit het vleeſch in boter met uyen, doet 'er wat limoen ſap over.

341. *Spiering*; kookt men maar eens in water en zout, eet ze met een moſtert ſaus.

342. *Gefruite ſpiering*; rygt ze door de oogen aan kleine ſpeetjes, beſprengt ze met een weinigje zout, fruit ze in boter, doet 'er citroen over.

343. *Spiering tot ſalade*; neemt grote ſpiering, ſnyd ze de hoofden af, legt ze in een ſlap pekeltje, maakt ze ſchoon, en ſnyd ze als anchovis voor 't overige moet men ze als zodanig bereiden en eeten.

344. *Stokvisch*; moet wel gebeukt, en wel agt uuren lang, in water wit uitgetrokken worden, maakt daar van rolletjes, doet 'er wat ryst by zo het u goeddunkt, moet zagtjes koken, en men eet ze gaar zynde, met boter, peper en mostert, of met boter alleen, of witte wortelen.

345. *Stokvisch op zyn Noorweegs*; klopt ze niet, maar laat ze zes dagen en nachten in water staan weken, dagelyks versch water daar op doende, snyd ze als moten kabbeljauw, kookt ze zagt, en eet ze met boter, &c.

346. *Tong*; kookt en eet men met een eyer saus, of boter en petercelie.

347. *Gefruite tong*; wenteld ze in meel, fruit ze in boter, en eet ze met limoen sap, of met gestoofde kruis bessen.

348. *Gestoofde tong*, snyd ze aan stukken van drie vingeren breed, fruit ze half gaar in meel en boter, en stooft ze dan verder met boter en citroen.

349. *Voorn*; word gekookt en gegeten als baars en post.

350. *Gestoofde voorn*; legt men eerst wat in het zout, en stooft ze dan in kort nat, waar na men boter, petercelie, citroen, &c. daar by doet.

351. *Gefruite voorn*; in meel gewenteld en gefruit zynde, is best en smakelyk gegeten met een anchovis saus, of met citroen.

352. *Kuyt van voorn*; kookt men op in water, zout en peper, waar na men die verder stooft met fyne kruiden, boter, citroen en geraspt brood.

353. *Krimp zalm*; in moten levendig gesneden zynde, die niet te dik moeten wezen, kookt men in water, wat zout, en een goed deel azyn, laat

ze koud worden, eet ze met petercelie, azyn, en peper.

354. *Vette zalm*; die dood in moten gesneden word, kookt men op dezelve wyze, doch dan doet men geen azyn in 't water; men eet ze mede koud met petercelie, azyn en peper, of warm met eyer doop.

355. *Gestoofde zalm*; daar toe snyd men de moten dikker dan om te koken, men bestrooid ze met zout en peper, stooft ze dan met wyn, boter, foelie, notemuscaat en kappers.

356. *Syroop-Zalm*; braad men half gaar op de rooster, en zet ze dan op 't vuur te meuken met een saus van boter, wyn, zout, peper, en zeer veel zuiker, op weinig vuur, tot dat de saus geheel in syroop veranderd is.

357. *Gefruite zalm*; in boter, eet men met een saus van roode wyn, boter, notemuscaat, sap van oesters en petercelie.

358. *Zalms kop*; stooft men, gaar gekookt zynde, met boter, uyen, azyn, &c.

359. *Gerookte zalm*; neemt een mengzel van azyn, of zuur bier en zout, als het kookt, zo steekt de gerookte zalm daar in, en laat ze een welletje opkoken, haald ze daar uit, en herhaald dit tien of twaalf maal na elkanderen, laat ze dan gaar koken, en eet ze als versche zalm.

360. *Kreeften*; zout het water ter degen en doet daar een goed gedeelte azyn by, als het fel kookt werpt men de levendige kreeften daar in, en dekt de ketel schielyk toe, moeten in de lucht koud staan worden.

361. *Gefruite kreeften*; gekookt zynde zo vlekt men ze in de lengte open, strooid op het vleesch pe-

peper, notemuſcaat en wat geſtote beſchuit, fruit de boter bruin in de pan en fruit ze daar in, eet ze met citroen.

362. *Zeelt*; moet eerſt wat in 't zout leggen, en gekookt zynde, eet men ze met een eyer doop, of met een zuure ſaus.

363. *Geſtoofde Zeelt*; ſnyd ze in moten en ſtooft ze als karper.

364. *Gevulde Zeelt*; gaar gekookt zynde, zo vuld ze met andere gaar gekookte viſch, dooiren van harde eyeren, vry wat boter, en ſtooft ze dan als viſch op, met wyn, boter, geſtote beſchuit en citroen.

365. *Zeelt van viſch*; kapt karper, paling, zeelt, gaar gekookt en de graat daar ſchoon uit gedaan zynde, wel door een, hangt het in een doek in den azyn, drukt het uit, kneed het tot frikkadellen met geſtote beſchuit en eenige dooiren van eyeren om te kleven, ſtooft het dan in wyn met kort nat, citroen en geſtote beſchuit.

366. *Gefruite knorhanen*; fruit ze in boter, zout en azyn.

367. *Geſtoofde knorhanen*; kookt zo veel bier, azyn en water dat de viſch onder kan leggen, doet 'er wat zout in, gaar zynde zo doet 'er de graat uit, en ſtooft ze met boter en citroen.

368. *Garnalen*; worden gekookt in wel gezout water met een ſcheutje azyn daar in, moeten ſchielyk en maar twee of drie malen over koken, als men ze uit geſchept heeft, zo ſtrooid men daar wat zout op.

369. *Poolſche viſch*; neemt allerhande rivier viſch, kookt ze een welletje op, zet ze met twee derde viſch water, een derde wyn, gekurve chalotten, notemuſcaat, foelie en boter te ſtoven, doet 'er zo veel

geſtote beſchuit by als nodig is om de ſaus te binden, beſproeid alles met rhynſche wyn.

370. *Olypodrigo van viſch*; doet de graat uit allerhande ſoorten van rivier viſch, doet 'er by, zout, peper, notemuſcaat, fyn geſneden chalotten ſaly en gekurven petercelie, zet het te ſtoven met boter en een glas wyn, bind de ſaus met beſchuit en limoen ſap.

371. *Anchovis*; waſcht ze af in zoet bier, doet 'er de graat ſchoon uit, legt ze cierlyk in een ſchotel, doet 'er oly, azyn en orego over, eenige menſchen eeten daar by, ingeleide olyven, barbariſſen, champignons, &c.

372. *Paſtey van zalm*; de zalm doorrygt met aal, kruid, en legt ze met lauwrier, boter en azyn in u deeg, eet ze met citroen.

373. *Paſtey van voorn*; moet men kerven, en gember onder het kruid doen met veel boter en limoen, en doet ze in de korſt als vleeſch.

374. *Paſtey van karper*; legt ze wat in 't zout, kruid ze wel, en doet ze in de korſt met paſtey, rozynen, orange ſnippers en limoen ſap.

375. *Paſtey van paaling*; ſnyd ze aan ſtukken van een vinger lang, kruid ze, doet ze in de korſt met fyn kruid, petercelie, uyen, corenten, citroen en boter.

376. *Paſtey van anchovis*; zet ze in roode wyn, maakt ze wel ſchoon, kruid ze, doet ze in de korſt, met fyn kruid, boter, corenten, rozynen en citroen.

377. *Paſtey van ſteur*; kruid de moten zeer wel, legt ze in de korſt zonder boter, met pruimen en gedroogde moerellen, des zomers neemt men daar toe druiven.

378. *Paſ-*

378. *Paſtey van tarbot*; kruid ze, doet 'er gefruite petercelie, ſteelen van artichokken, ſparges, en fyn kruid by, en legt het in de korſt.

379. *Paſtey van ſchol en bot*; legt ze in de korſt, met ſparges, artichokken, kappers, harde dooiren van eyeren, boter, zout, petercelie, citroen en kruid.

380. *Paſtey van tongen*; moet men half gaar in boter bakken, doet ze in de korſt met aard-appelen, kappers, uyen, petercelie, artichokken en boter.

381. *Paſtey van griet*; kruid en doet 'er mede als met tarbot.

382. *Paſtey van elft*; kruid en doet ze met boter en azyn in de korſt.

383. *Paſtey van ſardynen*; laat ze wat ſtaan in peper, zout, en azyn, doet ze in de korſt met geſnede uyen en boter, beſtrooid ze met ſpeceryen.

384. *Paſtey van meulenaar*; word op dezelve wyze behandeld.

385. *Paſtey van pekel haring en kavejaar*; ſchild de haring, ſnyd ze in ſtukken, doet 'er een derde kavejaar met kruid en citroen in de korſt by.

386 *Paſtey van rog*; moet afgehaald zyn, in moten geſneden, in kruid, boter en azyn wat ſtaan trekken, en dan in de korſt gedaan worden.

387. *Paſtey van ſnoek*; moeten de moten in wyn of water en citroen opgefruit worden, en met boter en citroen in de korſt gedaan worden.

388. *Paſtey van oeſters*; doet men in haar eigen ſap, peper, zout, dooiren van eyeren, foelie, correnten, boter, en citroen in een ey ronde korſt.

389 *Paſtey van kreeften*; neemt het vleeſch uit de ſchalen, kruid het wel, en doet het met fyne

kruiden, uyen, moerellen en citroen in de korst.

390. *Pastey van krabben*; kookt men ook eerst, en doet dan op dezelve wyze.

391. *Pastey van zeelt*; vuld ze met kruid, corenten, boter en honing, haald daar het vel af, bestrooid ze met notemuscaat, en doet ze met citroen en boter in de korst.

392. *Taart van kreeften*; het vleesch in de boter gefruit, legt men koud in de taart pan, met speceryen, corenten en geboterd deeg daar over.

393. *Taart van gepelde garnalen*; maakt men op dezelve wyze.

394. *Oester taart*; de oesters met haar sap in amandel pas, met wat peper, zuiker, roze-water en boter, in de pan gedaan en met korst bedekt.

395. *Taart van visch*; hom, kruid ze met zout, peper en notemuscaat, fruit ze met eyeren en boter, doet ze met corenten in een ey ronde korst.

396. *Taart van stokvisch*; moet wel geweekt en het vel afgehaald worden, gaar zynde, fruit men ze in sap en uyen, peper, boter en wyn, met een korst bedekt.

397. *Taart van sardynen*; snyd 'er de koppen af, doet 'er de graat uit, en legt ze wel gekruid met boter en citroen in de pan, bekleed ze met korst.

398. *Taart van schelvisch*; doet het gekookte vleesch met wat zalm onder een gekapt, wel gezouten, gekruid, met eyeren en boter in de taart pan.

399. *Taart van anchovis*; legt ze op gestote beschuit, wel gekruid, met corenten en fyn kruid, en citroen, tusschen het deeg in de taart pan.

400. *Taart van aal-bakzel*; het vleesch gehakt zynde, zo doet men als boven.

401. *Taart*

401. *Taart van zalm*; dun gesneden, maakt men op dezelve wyze.

Voor Roomsgezinden moeten op de visch-dagen of vasten geen vleesch voorgezet worden, en in plaats van eyeren en boter, neemt oly, azyn of citroen.

VYFDE VOORSTELLING.

Van saucen; opdisschen der geregten, huismiddelen, geheimen.

1. *Peper-saus*; maakt men van azyn, zout, uyen, citroen en peper, het geen men doet koken en moet doen binden.

2. *Zuuring-saus*; neemt grote gekapte zuuring, boter, wat geraspt brood, zelfs gebruikt men daar fyn gekurve zuure appelen toe.

3. *Zuur-saus*; moet men met azyn, limoen sap, en boter, op het vuur dik laten worden, daar men wat meel by doet.

4. *Gesmolte boter*, is meerder kunst aan als men denkt, en veele keuken-meiden laten die met schuimen tot oly te zamen lopen. Doet een lepeltje koud water in de pan, doet daar boter by, en roerd 't op het vuur staande zo lang tot dat ze gesmolten is, dan zal ze gebonden zyn als een eyer saus.

5. *Haze saus*; in bruin gefruite boter roerd men wat meel, gestote kaneel, kruid-nagelen, zuiker en wyn, als 't wel door kookt en dik geworden is, giet men het door een zeef in een saus-kom daar citroen schil in legt.

6. *Chalotten ſaus*, neemt gekurven chalotten, wyn of azyn, peper, notemuſcaat, en een weinigje kaneel, doet het dik koken.

7. *Patryze ſaus*; maakt men van kalfs-nat, rozemaryn, geſtote beſchuit, boter, zout, geſtote foelie en citroen, die men dik moet koken.

8. *Melk ſaus*, maakt men van boter, melk, geſtote kaneel, zuiker en wat wyn, alles wel te zamen gekookt en gemengt zynde.

9. *Limoen ſaus*; maakt men van boter, gekapte peterſelie, wat wyn, zout, geſtote ſaffraan en veel limoen ſap, dat men met meel bind.

10. *Anchovis ſaus*; maakt men van anchovis; wat water, foelie, peper, notemuſcaat, boter en limoen ſap, wel door een gekookt.

11. *Orange ſaus*; maakt men van zuure orange appelen, met verjuis en peper.

12. *Uyen-ſaus*; maakt men van geſcharfde uyen, citroen, boter, zout en peper.

13. *Boter en azyn-ſaus*; maakt men van boter, azyn, en een weinigje meel.

14. *Gember ſaus*; weekt ſneedjes dun witte brood in azyn, zet het op 't vuur, met geſtote gember, nagelen, foelie, azyn en een weinigje kaneel.

15. *Saus robbert*; maakt men van fyn geſcharfde uyen, azyn, moſtert, nagelen, kaneel, witte peper en zout, dat men te zamen doet koken.

16. *Moſtert ſaus*; breekt de moſtert met azyn; doet 'er boter, een weinigje boom oly, en zo men wil chalotten by, en kookt het dik.

17. *Eyer ſaus*; kluſt de eyeren fyn, doet by ieder ey een lepel goede azyn, zet het op 't vuur tot dat het dik word, roerd 'er dan boter door heen,

heen, met nog een weinigje azyn en een blaadje foelie.

18. *Petercelie ſaus*; kerft petercelie, zet ze met wat koud water op het vuur, en roerd daar boter door heen tot dat ze dik is.

19. *Citroen ſaus*; mengt kalfs nat met wat tarwe meel, laat het koken tot het dik genoeg is, doet 'er dan wat wyn, citroen-ſap, veel geraſpte citroen-ſchil, een ſtukje boter en wat zuiker in, doet het nog eens opkoken.

20. *Beſchuit ſaus*; neemt geſtote beſchuit, of fyn gewreve kruim van ouwdbakken witte brood, doet daar by fyn gekapte petercelie, wat zout, zuiker en kruidnagelen, met een klont boter, kookt het tot dat het dik word.

21. *Room ſaus*; maakt men van room, dooiren van eyeren en citroen, dat men op 't vuur wat dik laat worden.

22. *Saffraan ſaus*; maakt men van een uyen, notemuſcaat, witte brood, dooiren van eyeren, citroen, boter en geſtote ſaffraan.

23. *Wild-ſaus*; maakt men van zuiker en honing, gefruit met meel en boter, doet 'er azyn, kaneel en nagelen by, en kookt het dik.

24. *Wyn-ſaus*; maakt men van wyn, gember, peper, nagelen, zout, zuiker of honing, met of zonder uyen, moet te zamen koken.

25. *Zwyns-ſaus*; fruit meel in ſmout, doet daar by gember, kaneel, zuiker, corenten en rhynſche wyn, moet te zamen koken.

26. *Bruine boter ſaus*; neemt gefruite boter, doet in de pan daar by, wat wyn, azyn, zout, gember, peper, nagelen en zuiker.

27. *Harte ſaus*; maakt men van meel in ſmout

gefruit, doet daar by karſſe moes, gember, rund-nat, rhynſche wyn, wat boter en zuiker.

28. *Sop ſaus*; maakt men van vleeſch-nat, wyn azyn, oranje appelen, in dunne ſchyfjes geſneden, geraſpt brood, zuiker, gember en notemuſcaat.

29. *Kruis beſſen ſaus*; breekt ze, mengt daar by een glas wyn, wringt dit door een doek, fruit het in de pan met zuiker, kaneel en gember.

30. *Manna ſaus*; tot koud gebraad, neemt twee loot manna wel geweekt, doet daar by gekruimeld brood dat gerooſtert is, met wat zuiker, kaneel, gember en notemuſcaat, kookt het dat het dik word.

31. *Eerſte gerecht*; daar voor diſcht men op, ſoupe, pottagie, paſteyen, allerhande pot-ſpyzen, koud venezoen, doch de laatſte moet men altoos tot 't laatſte toe, tot cieraad op de tafel laten ſtaan.

32. *Tweede gerecht*; het zelve beſtaat in allerhande gekookt, geſtooft, of gefruit vleeſch en viſch, met de ſauzen daar toe behorende, en eenige geſtoofde groentens die daar by voegen.

33. *Derde gerecht*; daar toe zet men op tafel, allerhande groot gebraad, met de aſſietten en het zuur, ſalade, &c. die men daar toe eet.

34. *Vierde gerecht*; beſtaat uit het fynſte, kleinſte en delicaatſte gebraad, viſchtaarten, ingeleide vruchten en alles wat daar toe behoord.

35. *Vyfde gerecht*; beſtaat uit vladen, allerhande gebakken, zuiker werk, banket, confituuren, taarten, fruiten, room, &c.

36. *Eerſte ſchikkinge van ieder opdiſſching*; de middelſte ſchotel moet altoos de grootſte zyn, als het hoofdpunt van de tafel wezende.

37. *Tweede ſchikking*; aan weder zyden van de hoofd-ſchotel, komt een kleinder ſchotel te ſtaan.

38. *Der-*

38. *Derde ſchikking*; als men vyf hoofd-ſchotels heeft; zo zyn de hoek ſchotels de tweede; en tusſchen beiden de derde in grote.

39. *Vierde ſchikking*; als men zeven hoofd-ſchotels heeft, zo is de hoofd ſchotel van de eerſte grote, de twee daar aan volgende, van de derde grote, de twee daar nog aan volgende, van de tweede grote, en de hoek ſchotels van de vierde grote, en alles in order te zetten.

40 *Vyfde ſchikking*; indien men drie hoofd ſchotels met vleeſch, en twee met viſch heeft, zo moet de middelſte hoofd ſchotel met vleeſch wezen, in tegendeel, zo men drie hoofd ſchotels met viſch, en maar twee met vleeſch heeft, zo moet de grootſte of delicaatſte viſch, de middelſte hoofdſchotel zyn.

41. *Zesde ſchikking*; als men twee aſſietten, met het zelve daar in heeft, zo zet men die kruisſelings zo verre van malkander als doenlyk is.

42. *Zevende ſchikking*; allerhande vleeſch en viſch diſcht men in ſchotels op, doch de water viſch in porceleine kommen, maar de gebakke en geſtoofde of gebrade viſch mogen in aſſiettenop tafel gebragt worden.

43. *Achtſte ſchikking*; gekookt moet over gekookt, gebraad over gebraad, vleeſch over vleeſch, en viſch over viſch ſtaan

44. *Negende ſchikking*; grof gebraad moet over grof gebraad, fyn gebraad over fyn gebraad, water viſch over water viſch, doop viſch over doop viſch, geſtooft over geſtooft, à la daube over à la daube, geley gebraad over geley gebraad, en zuld over zuld, en moeskruiden over moeskruiden, op de tafel geſteld worden.

45. *Tiende ſchikking*; ſalade over ſalade, zuur over-

over zuur, groot gebak over groot gebak, klein gebak over klein gebak gezet worden.

46. *Elfde schikking*; banket en zuiker over banket en zuiker, fruiten over fruiten, rozynen en amandelen over vygen, boter over boter, of tong, rook-vleesch, en gesneden of geraspte kaas.

47. *Twaalfde schikking*; nademaal alles cierlyk en zindelyk opgedaan, met zuiker en in de zomer met bloemen en groente om de rand, doch in de winter, met goud en zilver vercierd moet zyn, zo moet men in het opdisschen toezien, dat men aan alles een cierlyke schakeering verkrygt; maar de Roomsgezinden willen geen cieraad in de vasten daar aan hebben.

48. *Huismiddel voor de keuken meisjes om altyd zagte en zeer reine handen te behouden.* Ten dien einde moeten zy altyd in een pot, in de keuken in gereedheid hebben staan, spoeling van genever, die zy te geef in de genever branderyen konnen bekomen, daar zy alle oogenblikken hunne handen schoon in konnen maken, die dit gebruiken zullen niet ligt over winter handen klagen, want zy kunnen zo wel koude als hitte door staan.

49. *Huismiddel tegens de koortze*; een onçe salabsinthus, zo veel sal-cardebenedict, twee onçen sal prunel, een weinigje saffraan, wel onder een gemengt, neemt daar van drie maal daags een eyer-lepeltje vol, gebruikt dit tot dat de koorts ophoud, en purgeerd dan met manna.

50. *Huismiddel voor het gezigt*; kapt het wit van een hard ey, zonder dooir, fyn met roze-water, doet de grote van een notemuscaat uitgebrande vitriool in een glas roze-water smelten, doet dit door dat gekapte ey in een doekje doorwringen,

tot

tot dat het klaar is, doet van dit oogwater een weinigje met een eyer lepeltje van tyd tot tyd in de hoek van het oog, zo zal de zwaare hitte geen ſchade aan 't gezigt toebrengen.

51. *Huismiddel om te purgeeren*; neemt een onçe cremer-tarter met wat rhobarber des morgens in met thee of koffy, is het beſte dat men hebben kan.

52 *Huismiddel voor de verkoudheid*; neemt twee ponden brood zuiker, een pint regenwater zet het te koken, wel ſchuimende, tot dat het in ſyroop veranderd, doet 'er voor drie ſtuivers ſaffraan en een ſtuiver anys zaat by, met wat geſtote kruidnagelen, en maakt dit tot koekjes.

53. *Huismiddel tegen de hoeſt*; doet by een pond van de beſte anys drop een pond witte gom, zet het eenige dagen te trekken op warme aſch, en roerd het zomtyds eens om. Als alles geſmolten is zo doet het door een doek, kookt het verder tot dat het dik is, en laat het ſtyven tot koekjes.

54. *Huismiddel tegen het graveel*; neemt twee ſtuivers plomp zaat, en zo veel groen zoet hout zonder baſt, in kleine ſtukjes geſneden, en een ſtuiver gentiaan wortel, zet het zoet hout en gentiaan, met dit geſtote zaat, vier-en twintig uuren lang op genever te trekken, en gebruikt daar van des morgens in 't nuchteren en des avonds na bed gaande een thee kopje vol.

55. *Huismiddel voor pyn in de Maag*; neemt des morgens in 't nuchteren verſcheide dagen agter een, een lepeltje vol geſnede klaauwtjes, gedroogde gember, met de koffy in, zal u haaſt genezen.

56. *Huismiddel voor pyn in de lendenen*; gebruikt drie malen daags een vinger-hoed vol ſellery zaad

met

met zuivere en van de beste genever, des avonds na bed gaande, des morgens op staande, en des middags voor den eeten.

57. *Huismiddelen tegens het kolyk*; neemt drie dragmaas gom catamahaca, en drie dragmaas balzem van peru; kneed dit door een met brandewyn, en doet dezelve op 't vuur wederom vervliegen; smeert dit op zeemleer, en legt het op de kolk van het hart.

58. *Huismiddel tegens de doofheid*; uit zinkingen ontstaande, wryft drie of vier bladeren wilde menthe tusschen uwe vingers, en steekt ze in uwe ooren, doch men moet om de twee uuren versche nemen.

59. *Huismiddel tegens de winterhanden*; wryft uwe handen met vosse vet, dat men in de apotheek kan bekomen, dan zo zullen zy zagt blyven, en de kloven zelfs niet open gaan.

60. *Huismiddel tegens de verhitting*; als men door het vuur zeer zwetende of van binnen sterk verhit is geworden, zo neemt het kruid suure amffer, hakt het zelve met water klein, laat het eens opkoken, doet het sap door een doek, en kookt het nog eens op, schuimt het wel, doet het nog eens door een doek, en herhaald dit tot drie malen toe, doch het sap moet niet te dik worden: wanneer men dan zeer verhit is, zo neemt men daar maar wat van in, zynde het zelve niet alleen gezond, maar men gevoeld aanstonds eene verkoeling en verkwikking die niet uittespreken is. De koks aan de voornaamste Vorstelyke Hoven zyn dit gewoon te gebruiken als zy van het vuur afkomen, en onze brave keukenmeisjes, die wy mede graag gezond zoude zien, zullen

zullen niet kwalyk doen van dit voorbeeld te volgen.

B E S L U I T.

Dat het vuur zekerlyk nadeelig voor de ſchoonheid der vrouwen is, zal ieder een toeſtaan, en dat een goede keuken-meid komende te trouwen, een goede huishouwſter kan maken, zal niemand ontkennen: om haar dan, door het behouden van hare ſchoonheid, ſchoon dagelyks voor het vuur zynde, van hare wettige pretenſie ten dien opzigte niet te doen afzien, zo zullen wy tot beſluit haar een geheim leeren om hare ſchoonheid te behouden.

Ten dien einde moeten zy het kruim van witte brood nemen, het geen men in melk (geite melk is beſt) laat weken, en in een taarte pan half gaar laat bakken. Wryft dit zo klein als mogelyk is, weekt dit in melk daar het wit van zes eyeren in geſlagen is, en waſcht daar het aangezigt mede dat het vel wit en zacht zal bewaren.

Die verdere onderrechtingen in de *Keuken-kunde*, het *aanrechten van een Tafel*, en het *Voorſnyden der ſpyzen* geliefd te hebben, kan niet beter doen, dan hare toevlugt te neemen tot de VOLMAAKTE HOLLANDSCHE KEUKEN-MEID, om ieder byzonder, of alles te zamen te gebruiken tot een gewenſcht

E I N D E.

RE-

REGISTER VAN BOEKEN.

By den DRUKKER dezes gedrukt en te bekomen.

DE BURGERBOER *of* LAND-EDELMAN, A-Z. *zynde een beknopt* ZAK-WOORDENBOEK, *van het* BUITENLEVEN, ſtrekkende tot aangenaam gebruik en voordeelige onderrigting van alle zoorten van Menſchen, in welk een ſtaat, beroep, hoedanigheid, betrekking of ontmoeting zy konnen voorkomen, het zy *Stedelingen* of *Landbewoonders*, om dezelve te doen zyn hun eigen *Advocaat*, *Geneesheer*, *Chirurgyn*, *Apotheker*, *Wys Beſtierder zyner goederen*, *Jager*, *Viſſcher*, *Landbouwer*, *Melker*, *Booter-* en *Kaasmaker*, *Veehouder*, *Vet Weider*, *Stoeteryhouder*, *Vee-Queeker*, *Architect*, *Boſch-Plaats-* en *Tuin Aanlegger*, *Hovenier*, *Boom Queeker*, *Landmeeter*, *Bloemiſt*, *Zaad Koper*, *Kruidenier*, *Warmoeſier*, *Boomgaard Pachter*, *Vogel Queeker*, *Handelaar*, *Koopman*, *Konſtenaar*, *Brouwer*, *Stooker*, *Verwer*, *Schilder*, *Bakker*, *Grutter*, *Olyſlager*, *Molenaar*, enz. *Winkelier*, *Rentenier*, *Bezorger der Oranjeryen*, *Diergaarde*, *Menagerie*, *Kok*, *Hoefſmit*, enz. in hoedanigheid als *Huurder* of *Verhuurder*, *Crediteur* of *Debiteur*; *Eiſcher* of *Verweerder*, *Teſtamentmaker*, *Erfgenaam*, *Executeur*, *Voogd*, *Huishouder*, enz. in allerhande betrekkingen, *getrouwd* of *ongetrouwd*, enz. Zynde een keurige Verzameling van meer dan 6000 aanmerkelyke beproefde Zaken, en zeer veele nooit voorheen ontdekte geheimen, bevattende alles wat men noodwendig weeten moet, om gelukkig en voorſpoedig te leven, zonder miſtetasſe of miſleid te worden, gelyk veelen reeds daar door hun Fortuin gemaakt hebben; dienende ter volmaking eener beknopte LAND BIBLIOTHEEK, op dat ieder, zo in de *Stad*, als voornaamelyk op 't *Land*, geene andere Boeken ter volmaking van zyn *Tydelyk geluk* zou nodig hebben. Hier in vind men het beproefde Geheim om het Hoorn-Vee voor de Veepeſt te hoeden of te geneezen. Drie Deelen, de prys *f* 5 : 16.

REGNAULT GODVRUCHTIGE en PROEFKUNDIGE BESCHOUWINGEN van de WETTEN en WERKEN der NATUUR, dienende tot een vervolg op het SCHOUWTONEEL der NATUUR, 3 deelen, met honderd plaaten, voor *f* 6 : 16

